

杭州鱼糜水分测定仪哪个牌子好用

产品名称	杭州鱼糜水分测定仪哪个牌子好用
公司名称	深圳市莱希特仪器设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:深圳莱希特 型号:LXT-500C 产地:深圳
公司地址	深圳市宝安区宝民二路好运来商务大厦A座
联系电话	0755-29792932 13699828565

产品详情

杭州鱼糜水分测定仪哪个牌子好用

深圳莱希特LXT-500C鱼糜水分测定仪可广泛应用于鱼仔，鱼干，鱼糜，虾米，虾仁 海米、虾皮、鱼丸、海蜇、海鲜、海参、鱼籽、鱼骨粉、肉骨粉、鱿鱼干、鲍鱼干、扇贝肉中的水分含量快速检测。

鱼糜是一种新型的水产调理食品原料。将鱼糜斩拌后，加食盐、副原料等进行擂溃，成粘稠的鱼肉糊再成型后加热，变成具有弹性的凝胶体，此类制品包括鱼丸、鱼糕、鱼香肠、鱼卷等。由于鱼糜制品调理简便，细嫩味美，又耐储藏，颇适合城市消费，这类制品即能大规模工厂化制造，又能家庭式手工生产。即可提高低值鱼的经济价值，又能为人民所接受，因而是一种很有发展前途的水产制品。食品中含有水分，且是食品的重要组成成分，水分含量的多少影响着食品的口感，保存等等！不同种类的食品,水分含量差别很大。控制食品水分的含量，对于保持食品良好的感官性状、维持食品中其他组分的平衡关系、保证食品具有一定的保存期等均起重要作用。因此，食品中水分含量的测定是食品分析的重要指标之一。鱼糜水分快速检测仪采用干燥失重法原理，通过加热系统快速加热样品，使样品的水分能够在最短时间之内完全蒸发，从而能在很短的时间内检测出样品的含水率。检测一般样品通常只需3分钟左右。深圳莱希特LXT-500C鱼糜水分测定仪采用的原理与国家标准烘箱法相同，检测结果具有可替代性，仪器采用一键式操作，不仅操作简单而且也避免了人为因素对测量结果产生的误差。

深圳莱希特LXT-500C鱼糜水分测定仪技术参数:

- 1.最大称量值: 90g
- 2.显示分度值: 0.005g (5mg)
- 3.可读性: 0.01%

4.水分测定范围：0.01-100%

5.称重传感器: 进口电磁力传感器

6.温度范围：室温 ~ 160

7.加热源: 钨卤环形灯

8.加热程序：标准、快速、阶梯

9.干燥方式: 自动、定时、手动

10.加热时间范围：1~99分钟

11.测试参数: 水份含量%、固含量%、测试时间min、温度、现时重量g、测试曲线

12.秤盘尺寸: 直径90 (mm)

13.显示器：LCD液显

14.通讯接口: 标配RS232通讯接口-方便连接打印机、电脑和其他外围设备（选配）

15.外形尺寸: 310*205*200 (mm) 长*宽*高

深圳莱希特LXT-500C鱼糜水分测定仪产品特点：

- 1、行业专用
- 2、全自动测试模式
- 3、测试结果与国际公认的烘箱法的结果相符
- 4、效率高，速度快，3分钟即可
- 5、无需任何安装、调试及培训

鱼糜类产品，是以各种海水鱼鱼糜或淡水鱼鱼糜为原料，经过一系列加工制成的一种高蛋白、低脂肪、营养结构合理、安全健康的一类深加工海洋食品，其食品类型有蟹棒、炸花、鱼糜面包、鱼肉火腿、鱼香肠和虾饼等模拟食品。这种产品可以直接吃，也可以作拼盘、寿司、火锅的原料，深受国内外消费者的喜爱。