

烘焙食品水分测定仪怎么使用

产品名称	烘焙食品水分测定仪怎么使用
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

水是引起食品化学变化及微生物作用的重要原因，直接关系到食品的储藏特性。当食品的水分值控制在一定范围内时，就会抑制微生物的生长、繁殖或产生毒素，使食品加工和贮藏得意顺利进行。深圳莱希特LXT-500C烘焙食品水分测定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。水分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烘焙食品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烘焙食品水分测定仪可以检测各种食品成品、半成品，原材料，包括乳与乳制品、脂肪、油和乳化脂肪制品、冷冻饮品、水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等、可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果、粮食和粮食制品、焙烤食品、肉及肉制品、水产品及其制品、蛋及蛋制品、甜味料、调味品、特殊营养食品、饮料类、酒类、果冻、茶叶、咖啡、胶原蛋白肠衣（肠衣）、酵母类制品、油炸食品、膨化食品等等

深圳莱希特LXT-500C烘焙食品水分测定仪拥有精美的外观，具备自动称量、自动校准、多元化干燥方式等功能，快速水分仪在测量样品重量的同时，加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，可在几分钟内快速测定样品的水份含量，从而确保质量控制和过程控制的快速响应时间。无论在繁忙的实验室还是在恶劣的生产环境中，精致的设计节省空间，坚固的结构则确保仪器长久使用寿命。莱希特科技为企业用户提供精密的水分测量仪器及完善的水分解方案，精确的水分结果可有效地指导用户生产，提高产品质量，降低企业成本。莱希特水分测定仪被运用于众多行业，也是水分检测行业的理想仪器。

对食品的定义为：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品，半成品和未加工食品，不包括yan草或只作药品用的物质。从食品卫生立法和管理的角度，广义的食品概念还涉及到：所生产食品的原料，食品原料种植，养殖过程接触的物质和环境，食品的添加物质，所有直接或间接接触食品的包装材料，设施以及影响食品原有品质的环境。

烘焙食品水分测定仪怎么使用