

屠宰厂肉类水分快速测定仪使用方法

产品名称	屠宰厂肉类水分快速测定仪使用方法
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-120RJ 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

关注人类健康，让大家吃上放心肉，肉类水分成为肉类市场必不可少的一项检测指标，深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速测定仪可以快速精确的检测肉类出水分含量！为抵制注水肉贡献莱希特的力量！肉类猪肉水分快速测定仪是一种新型高精度的快速水分检验仪器，采用热解重量原理设计的，仪器测量样品重量同时，卤素加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品。在干燥过程中，仪器持续测量并即时显示干燥过程中样品丢失的水分含量%，干燥完成后，最终测定的水分含量锁定，按显示键可观察水分值，重量初始值，起始值，测试时间等数据。

深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速测定仪技术参数:

最大称量值: 30g

显示分度值: 0.001g (1mg)

可读性: 0.01%

水分测定范围 : 0.01-100%

称重传感器: 进口电磁力传感器

温度范围 : 室温 ~ 160

加热源: 钨卤环形灯

加热程序 : 标准、快速、阶梯

干燥方式: 自动、定时、手动

加热时间范围 : 1~99分钟

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

秤盘尺寸: 直径90 (mm)

显示器 : LCD液显

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)

外形尺寸: 310*205*200 (mm) 长*宽*高

畜禽肉水分限量依据的标准是“ GB18394-2001 ”，其中规定牛肉、猪肉和鸡肉中水分不得超过77%，羊肉中水分含量不得超过78%。注水肉是人为加了水以夸大重量增加牟利的生肉，是近年来中国大陆常见的一种劣质产品。现在也用来泛指有夸大成分的事物。主要见于猪肉和牛肉。可以通过屠宰前一定时间给动物灌水，或者屠宰后向肉内注水制成。

深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速测定仪可广泛应用于一切需要快速精密测定肉类食品水分的行业，深圳莱希特LXT-120RJ肉类水分快速测定仪是莱希特公司针对目前肉类行业研发出的一款先进的肉类快速水分检测仪器。实用性很强、即快速又便捷，肉类水分快速测定仪与国际烘箱加热法（传统）相比，其检测结果具有良好的一致性,具有可替代性,且检测效率远远高于烘箱法。目前莱希特肉类水分快速测定仪已被广泛应用于注水肉、畜禽肉、鲜肉、冷冻肉、肉制品、牛肉干、火腿、腊肉、牛羊肉等等肉类。

屠宰厂肉类水分快速测定仪使用方法