

直链淀粉含量分析仪

产品名称	直链淀粉含量分析仪
公司名称	浙江托普仪器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	杭州市西湖科技园区西园八路11号3楼
联系电话	86-57186056609 13858037764

产品详情

直链淀粉含量是评价稻米蒸煮食味品质的一个重要指标，所以检测稻米的直链淀粉含量是水稻品质育种的基本工作。最传统的稻米直链淀粉含量的测定方法主要有碘比色法、电流滴定法、电压滴定法和凝胶过滤法等，采用比较多的是标准碘蓝比色法（也称“常规法”），待测样本需要进行出糙、精白、粉碎等一系列破坏性的前处理，经过处理后的水稻样品不能继续种植，而且操作步骤繁琐，测试周期长，无法满足育种工作者对早代进行筛选的要求，测定方法在不断的精进，如今已经是采用仪器进行测定分析了，主要是采用[直链淀粉含量分析仪](#)进行较为准确的测定分析。

[直链淀粉快速分析仪](#)

在农业部的谷物品质监督检验测试中心受到了国家粮食局的肯定，国家粮食局对其的描述是：直链淀粉测定仪在DPCZ-I型稻谷品质快速检测装置直链淀粉检测单元的基础上并且保留其优点和性能，吸取分析仪器专用化、微型化、接口通用化的思想设计研制，集计算机技术、分光光度技术于一体的快速、在线检测仪器，可用于大米，玉米，小麦等谷物的直链淀粉品质的快速、在线检测。灵敏度高，稳定性好，自动化程度高，检测速度较快，重复性好，是粮食部门和食品生产部门提高检测水平与效率，控制粮食质量与成本，减少浪费的先进技术手段。也正是因为如此该款仪器在大范围的推广以及使用。

[直链淀粉价格](#)等其他的参数详情参考：<http://www.mfjy17.com/>

仪器详情：<http://www.mfjy17.com/product/7.html>

不同型号仪器性能差异：<http://www.mfjy17.com/product/6.html>