

卤素米粉水分快速测定仪使用说明

产品名称	卤素米粉水分快速测定仪使用说明
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

米粉品种众多，可分为排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉、湿米粉和干米粉等。深圳莱希特LXT-500C卤素米粉水分快速测定仪具有温度设定、微调温度补偿及自动控制等功能,采用目前国际通用的热解原理研制而成的新一代快速水分测定仪器。引进进口自动称重显示系统，人性化系统操作,无需特殊培训，自动校准功能、自动测试模式，取样、干燥、测定一机化操作。深圳莱希特LXT-500C卤素米粉水分快速测定仪由深圳市莱希特科技有限公司研发生产，仪器是由称量单元和加热单元组成，是基于干燥失重原理来测定样品的水份含量。该原理是测量样品水分含量的基础，可以测量几乎所有样品的含水量，无论其类型和形状如何，莱希特水分仪是测试样品水分含量的可靠选择，测试原理满足GB/T 29249-2012 电子称量式烘干法水分测定仪。

深圳莱希特LXT-500C卤素米粉水分快速测定仪技术参数:

- 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

研究不同水分含量对鲜湿米粉成品感官品质，蒸煮特性方面影响；并研究水分含量对鲜湿米粉储藏期内感官品质、微生物指标、蒸煮特性（蒸煮损失率和熟断条率）和酸度影响。结果表明，水分含量为65%鲜湿米粉成品感官评分最高；在储藏期内，随水分含量增加，鲜湿米粉感官品质变劣速度、微生物指标超标、蒸煮损失率和熟断条率及酸度增加也越快。经综合考虑，选鲜湿米粉最宜水分含量为65%。

鲜湿米粉属高水分制品，水分含量高达60%~80%，水分含量是影响鲜湿米粉品质关键因素之一。一方面，水分影响大米淀粉凝胶，其作为一种增塑剂，影响糊化后淀粉分子链迁移，决定淀粉分子链重新聚合速率；因此水分含量影响米粉凝胶品质，从而影响米粉成品品质。另一方面，水分影响微生物生长繁殖和淀粉老化回生，因而影响鲜湿米粉储藏期品质。

卤素米粉水分快速测定仪使用说明