

豆浆密度在线检测仪

产品名称	豆浆密度在线检测仪
公司名称	厦门休辰仪器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:休辰 型号:XCMD-A 产地:厦门
公司地址	中国（福建）自由贸易试验区厦门片区兴港六里17号507室之二（注册地址）
联系电话	13559470536

产品详情

豆浆密度在线检测仪-浓度测试设备-豆浆密度比重计XCMD-A

豆浆生产加工过程中为什么要测浓度、密度呢？

豆浆的浓度是影响豆制品品质的一个重要的因素。豆浆浓度对腐竹的产量、品质，和成膜速率等都有影响。

- 1、当豆浆过稀，腐竹难以形成，成膜速度慢，生产周期过长，消耗大；
- 2、当豆浆过于稠度，腐竹的颜色变深，生产效率低，品质也低。
- 3、豆浆浓度对于脱脂豆乳粉的加工制作也会有影响，低浓度的豆浆比高浓度的豆浆更容易脱脂。

以豆腐为代表的传统豆制品一直存在着品质不稳定的问题,豆制品品质稳定的关键在于豆浆浓度与凝固剂的匹配,要获得质量稳定的产品需要在加工过程中实现对豆浆浓度在线检测和控制。利用差压原理XCMD-A在线检测豆浆密度的装置,并初步设计了在线控制豆腐胶凝过程中豆浆中可溶性固形物含量的系统。

豆浆密度在线检测仪-技术参数：

不同种类的豆制品,不但在点浆时要求的豆浆浓度不相同,而且凝固剂的添加量也要与豆浆中的蛋白质含量成一定比例。因此,在生产中控制豆浆浓度是很重要的。实现豆制品生产的机械化,一方面要求确定生产各种豆制品所需要的合适的豆浆浓度,另一方面也要找到能够快速地、自动连续地检测豆浆浓度的方法。豆浆是含大豆蛋白质为主的胶体溶液。

豆浆密度在线检测仪-在线浓度测试仪XCMD-A在食品工业用于葡萄汁、番茄汁、果糖浆、植物油及软饮料加工等生产现场;奶制品业;造纸业;黑浆、绿浆、白浆、碱溶液的测量、酿酒酒精度。

主要特点：

- 1、采用一体化结构的两线制变送器，无活动部件维护简单.
- 2、四位半数字液晶显示.
- 3、安装使用方便，插入液体即可显示读数.
- 4、使用于流体或静止液体，适合于管道和罐体安装.
- 5、温度和密度两个参数可交替显示，便于进行行业标密换算.
- 6、连续在线测量液体密度无过程中断，可直接用于生产过程控制.
- 7、接触液体部件全部为几种介质不锈钢材料制造，安全；卫生.
- 8、本介安全型可用于危险环境；卫生型可安装于食品生产

豆浆密度在线检测仪-豆浆密度计技术指标：

型号：XCMD-A（插入式）、XCMD-B（侧装式）

- 1、密度量程：0-1g/cm³；0-2g/cm³；0-3g/cm³（可选）
- 2、输出：4-20mA电流输出，数字信号输出可选（HART协议）
- 3、供电：16-30Vdc供电，推荐使用24Vdc
- 4、精度：0.001g/cm³
- 5、分辨率：0.001g/cm³
- 6、介质温度量程：0-100（可选）
- 7、温度精度：0.2
- 8、环境温度范围：0-80（可选）
- 9、湿度范围：0-90%

豆浆密度在线检测仪-豆浆在线密度计-浓度测试仪