

快速肉类水分含量测试仪操作说明

产品名称	快速肉类水分含量测试仪操作说明
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-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

快速肉类水分含量测试仪操作说明

不法分子常用的注水方法有三种，一是用高压水泵或老式农药喷雾器给猪消化系统内注水；二是用针管从静脉推注；三是直接从心脏注水。深圳莱希特LXT-120RJ快速肉类水分含量测试仪可以快速精确的检测出猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉、冷冻肉、肉制品等等肉类的水分含量。是肉类加工企业、屠宰厂、食药局、市监局、农检中心等单位理想的肉类水分测定仪器。猪胃肠注入大量水后，猪的胸腔受到压迫，呼吸困难，造成其组织缺氧，使胃肠严重张弛，失去收缩能力，肠道蠕动缓慢，肌体处于半窒息和自身中毒状态，胃肠道内的食物会腐败，分解产生氨、胺、甲酚、硫化氢等有毒物质，通过血液循环进入肌肉。这些有毒物质通过重复吸收后，遍布猪的全身肌肉，这样的猪肉被人食用后，危害极大。

深圳莱希特LXT-120RJ快速肉类水分含量测试仪技术参数:

- 1.最大称量值: 30g
- 2.显示分度值: 0.001g (1mg)
- 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-120RJ快速肉类水分含量测试仪水分测定过程中的注意事项:

- 1、 取样程序应使所取原始样品尽可能有代表性，取样部位和样品量能满足分析项目的特殊要求，取样量不得少于分析用样、复验和留样备查的总量。
- 2、 取样工具应清洁、干燥，不得影响样品的气味、风味和水分组成。
- 3、 鲜肉必须用剔除脂肪、筋、腱后的肌肉，检样和复样应冷藏保存于密闭容器内，防止样品变质或水分损失。
- 4、 采样后应尽快安排检测，分析样品较多不能超过24小时，备查留样应保存在0-4℃ 之间，防止肉样解冻时水分损失。
- 5、 若检测结果水分含量超过77%，判定该被检样品水分含量超标，为不合格品，而不能随意判定为“注水肉”。根据《生猪屠宰管理条例》第十一条规定：“定点屠宰厂（场）屠宰的生猪产品未经肉品品质检验或者经肉品品质检验不合格的，不得出厂（场）。”

深圳莱希特LXT-120RJ快速肉类水分含量测试仪可以快速检测肉类水分，让注水肉无处可逃！注水肉是不法商贩为了牟取暴利，用强制手段往猪肉注入水或含有其它物质的液体后所形成的“违法肉”。深圳莱希特LXT-120RJ快速肉类水分含量测试仪因采用的国标烘箱法原理，测试准确，且测试速度快，而被广泛采用。肉类水分检测已经成为肉类食品安全检测的一项重要，正常肉类的水分一般不会有大的波动，如遇水分过高，则极有可能是注水肉。