

手持式注水肉测定仪操作步骤

产品名称	手持式注水肉测定仪操作步骤
公司名称	深圳市莱希特仪器设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:深圳莱希特 型号:LXT-120 产地:广东深圳
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

手持式注水肉测定仪操作步骤检测肉类水分含量成为管理、食品安全检测的一个重要项目。肉类水分含量直接影响畜禽鲜肉加工、储藏、贸易与食用。LXT-120注水肉测定仪是由深圳市莱希特科技有限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，与烘箱加热法（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。

注水肉测定仪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。这种原理形成了测量水分含量的基础，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、GB 5009.3-2010《食品安全家标准》和《GB 18394-2001 畜禽肉水分限量》等家标准。

深圳莱希特LXT-120注水肉测定仪技术参数：称量范围：0～120g称重精度值：0.001g水分可读性：0.01%水分测定范围：0.01～称重传感器：进口传感器温度范围：起始～225 加热光源：特制环形加热光源加热程序：快速测试模式：自动、定时、手动、阶段定时时间范围：1-360min（可扩展）显示参数12种：水份%、固含量%、水份曲线、重量曲线、温度曲线；测试时长、恒重时间、测定模式、设定温度、测定温度、重量初值、重量终值显示语言：中英文切换数据存储：存储近50组测量数据（可扩展）显示曲线：同时显示三条测试曲线(包括水份M、重量W、温度T)试样盘尺寸：直径100（mm）显示屏幕：7寸电容触控显示屏通讯接口：标配RS232通讯接口及标准USB接口，电脑数据分析软件（出厂不配，可选配件）外形尺寸：长390*宽220*高170（mm）仪器净重：3.65kg

深圳莱希特LXT-120注水肉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，目前莱希特

肉类快速水分仪已被企业、大专院校、科研机构、农业系统、畜牧系统、食局、质部门等行业部门，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、牛羊肉等行业中的实验室与生产过程中。

肉类水分检测已经成为肉类食品安全检测的重要一项，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。深圳莱希特LXT-120注水肉测定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”。手持式注水肉测定仪操作步骤