

肉品系水力测定仪/肉品保水性测定仪

产品名称	肉品系水力测定仪/肉品保水性测定仪
公司名称	东莞市力测电子科技有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	
公司地址	东莞市常平镇元江元村工业园常马路220号
联系电话	0769-82826649 18926893249

产品详情

系水力是肉质的重要性状，直接影响肉品加工的产量，也影响肌肉的嫩度。肌肉系水力的高低，取决于宰后肌肉的PH。国内通常采用加压重量法来度量肌肉失水率，以估计肌肉的系水力，即失水率越高，系水力越低。系水力(%) = (压前肉样重-压后肉样重) ÷ 压前肉样重 × 100。系水力：指肌肉蛋白质在外力作用下保持水分的能力采用贮存损失、熟肉率及失水率测定肌肉的系水力。电脑压肉试验仪是食品包装厂家、商检、大学、科研等部门的理想检测设备。

产品特点:

- 1、采用高精度测力传感器，出厂时准确度控制在<0.5%，优于ISO标准的±1%。
- 2、精密滚珠丝杆传动，铝合金面板，优质不锈钢上、下压板及合理的设计，保证该仪器经久耐用。
- 3、可设定压力对样品进行加压，当加压到设定的时间或变形量时，仪器自动停机，实现全自动完成测试。
- 4、采用高性能步进电机、美国芯片控制，测试时快速、高效。

5、单位选择多样性，用户可根据需要在单位N与kg之间切换。

6. 适用各种肉品、食品水分压缩性能检测。

主要技术参数：

测量范围：（0~1000）N或（0~100）kg

????0.1N ?0.01 kg

????±1%

?????(1~100) mm/min

?????(1~100) mm/min

????????<0.05mm

??????1~3600?s

?????1~70?mm

????????70mm

????(?x?x?)?

?290mm×303mm×392mm

????30kg

???AC 110~240V?50Hz