

水分对蓄禽肉的影响

水分含量直接影响畜禽鲜肉加工、储藏、贸易与食用。肉类水份含量过高，细菌、霉菌繁殖加剧，容易引起肉的腐败变质；而脱水干缩不仅使肉品失重，造成直接经济损失，而且影响肉的颜色、风味和组织状态，并引起脂肪氧化。近年来，随着城乡人们生活水平的提高，畜禽鲜肉的食用量越来越大，人们对鲜肉的质量要求越来越高。但不法商贩为谋取暴利，注水肉越来越多，注水肉成为严重威胁人们身体健康的一大公害。因此检测肉类水分含量成为工商管理、食品安全检测的一个重要项目。

目前检测肉类水分含量的方法大致可分为烘箱法、红外线快速测定法、卤素快速水分测定仪及插针式水分测定仪。红外线快速测定法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。

用途

该水分测定仪可广泛应用于一切需要快速测定水分的肉类行业实验室与生产过程中。例如：猪肉，牛肉，鱼肉，鸭肉，羊肉，牛肉，鸡肉冷冻肉，等日常生活中人们常食用的鲜肉或者脱水过后的肉。

工作原理

红外线快速水分测定仪，采用热解重量原理设计的，是一种新型肉类行业水分检测仪器。水分测定仪在测量样品重量的同时，红外线加热单元和水分蒸发通道快速干燥样品，在干燥过程中，水分仪持续测量并即时显示样品丢失的水分含量%，干燥程序完成后，最终测定的水分含量值被锁定显示。与国际烘箱加热法相比，红外加热可以最短时间内达到最大加热功率，在高温下样品快速被干燥，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性,具有可替代性,且检测效率远远高于烘箱法。一般样品只需几分钟即可完成测定。

畜禽肉水分限量指标

2010年新国标对畜禽肉水分限量作出了更加明确的限制:

猪肉水分小于 76.5%

牛肉水分小于 76.5%

鸡肉水分小于 76.5%

羊肉水分小于 77.5%

鸭肉水分小于 80%。

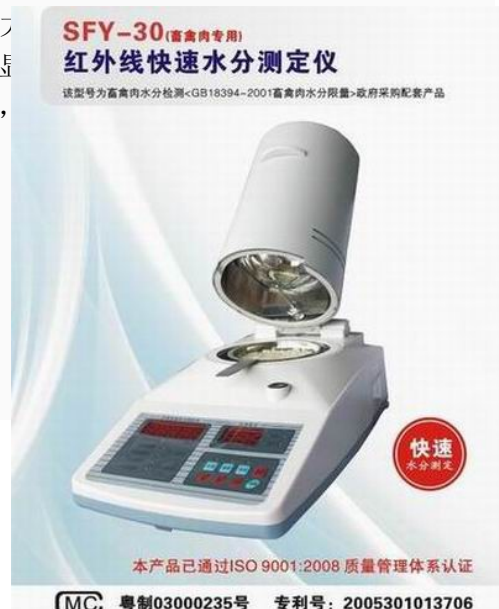
产品型号

SFY-30 蓄禽肉水分测定仪、肉类水分快速测定仪、红外线快速水分测定仪

产品特点

畜禽肉水分测定仪，能在最短时间内达到最显示部分采用红色数码管，示值清晰可见，分别可显示间，温度初值，最终值等数据，并具有与计算机，钟就可以测试出结果。

- 1、体积小、重量轻
- 2、检测速度快一般样品 3-5 分钟
- 3、全自动模式，确保测试准确
- 4、操作简单、显示各种数据
- 5、用途广泛
- 6、具有与计算机、打印机连接功能



技术指标

- 1、称重范围：0-30g
- 2、称重最小读数：0.001g
- 3、样品质量：0.5-30g
- 4、水分测量范围：0.00-100.00%
- 5、加热温度范围：室温-160℃
- 6、水分含量可读性：0.01%
- 7、显示参数：7种
- 8、通讯接口：RS 232
- 9、外型尺寸：380×205×325(mm)
- 10、功率：270W(工作)；20W(待机)
- 11、电源：220V±10%
- 12、频率：50Hz±1Hz
- 13、净重：3.7Kg

测定方法（试验准备）

1.1. 鲜肉：将剔除脂肪、筋、腱后的肌肉组织用绞肉机(孔径不大于4mm)至少绞两次绞碎的样品应尽快测定，若不立即测定，应密封冷藏贮存，防止变质和成分发生变化贮存的样品在启用时应重新混匀。

1.2 .冻肉：自然解冻，并记录解冻前后的样品重 m_1 和 m_2 （精确至0.01g），解冻后的样品按本标准1.1制备。

1.3 .测定方法1 干燥箱干燥法(仲裁法)

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

1.4 测定方法1.2 红外线干燥法(快速法)

测定

2.1.接通电源并打开开关，设定干燥加热温度为105℃，加热时间为自动，结果显示方式为0.011~100%

2.2.打开加热筒，取一样品盘置于红外线水分分析仪的样品盘上，并回零。

2.3.取出样品盘，将约5.00g按本标准1.1制备而成的样品均匀铺于盘上，再放回样品盘。

2.4.盖上加热筒，按测试键开始加热，待完成干燥后，读取在数字显示屏上的水分含量。

在配有打印机的状态下，可自动打印出水分百分含量。

注意事项及维护

1. 使用注意事项

1.1 在测定水分过程中，一定要避免震动，加热筒下端缺口不能迎风摆放。

1.2 测定样品在称量盘中堆积一定要平整，堆积面积尽量布满称盘底面,堆积厚度应尽量薄，利于水分完全蒸发。1.3 在测定水分过程中，不能用手去摸加热筒，严禁敲击或直接振动工作台面。1.4 由于该仪器称重系统为精密设备，尤其传力部分特别怕重压，冲击，因而在每次取，放称量盘时尽量用托架，若用手进行取，放称量盘应轻取，轻放。

1.5 测定完成后，马上取下称量盘必须用托架，以免烫手。托架在放入仪器中不应碰到称重支架与称量盘。1.6 测定后须待称量盘完全冷却后，再放入下一个试样。1.7 每次测定前，仪器重量显示必须为零。1.8 测定完成后，待称量盘完全冷却后再进行清理。

2.2 维护

2.1 按规定进行定期检定

2.2 长期停用时，应把仪器右侧温度调节门关上，清洁仪器各部件后装箱，保存在干燥和无腐蚀性气体的环境中。2.3 严禁非专业人员拆装仪器。2.4 若仪器需要运输，应调整仪器底面传感器保护锣丝，具体操作应先在称盘上放上 20 克砝码，轻轻旋动螺丝使显示重量为零时，则停止，以保护传感器不受损。

深圳市冠亚电子科技有限公司从 1998 年开始投入研发，是国内最早的**红外线水分测定仪**研发企业，于 2004 年在深圳挂牌成立，坐落于深圳市南山高新科技园内，是一家专业从事红外线快速水分仪器研制、开发、制造以及销售的高新技术企业。

深圳市冠亚电子科技有限公司生产的**SFY 系列红外线水分仪、卤素快速水分测定仪**是主要针对粮食、农产品、食品、饲料、医药、化工、塑胶、铁矿、陶瓷、造纸、纺织等行业研制的一款经济、快速、简便、准确的水分分析仪器。