

## 常见肉类的水分指标及检测设备（肉类快速水分测定仪）

### 一、目前国家畜禽肉水分限量指标（单位为%）：

- 1、猪肉小于等于 76.5
- 2、牛肉小于等于 76.5
- 3、羊肉小于等于 77.5
- 4、鸡肉小于等于 76.5
- 5、鸭肉小于等于 80.0

### 二、目前检测肉类水分含量的方法有：

- 1、烘箱法（效率低、时间长）、
- 2、红外线快速水分测定仪法、
- 3、便携式插针水分仪（误差大）。

注：红外线快速测定法是国家标准测试方法之一，测试准确，效率高、且测试速度快，目前被广泛应用于各个行业中的肉类检测。

### 三、红外线肉类快速水分测定仪（SFY-30）

深圳冠亚研发生产的 SFY-30 型肉类快速水分测定仪，采用热解重量原理设计的，是一种新型肉类行业标准水分检测仪器。该型号为畜禽肉水分检测 GB18394-2001 畜禽肉水分限量>政府采购配套产品。避免了插针水分仪的误差大、没有精度、不能储存数据等缺点。注水肉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，卤素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。

### 四、SFY-30 型肉类水分测定仪应用领域:

该水分仪可广泛应用于一切需要快速测定肉类水分的行业，如猪肉、牛肉，鱼肉、食品、鸡肉、羊肉等行业中的实验室与生产过程中。同时满足固体、颗粒、粉末、胶状体及液体含水率的测定要求。

### 五、SFY-30 技术指标:

- 1、称重范围：0-30g
- 2、称重最小读数：0.001g
- 3、称重范围：0-30g
- 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

六、产品图片：

**SFY-30 (畜禽肉专用)**

## 红外线快速水分测定仪

SFY系列红外线快速水分测定仪，采用热解重量原理设计，是一种快速的水分检测仪器。水分测定仪在测量样品重量的同时，红外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，其检测结果与国际烘箱法具有良好的 consistency，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。且操作简单，测试准确。显示部分采用红色数码管，分别可显示水分值、样品初值、终值、测定时间、温度初值、最终值等数据，清晰可见。并具有与计算机、打印机连接功能。该水分仪可广泛应用于一切需要快速测定水分的肉类行业，如猪肉、牛肉、羊肉等。



**产品特点：**

- 1、体积小、重量轻
- 2、检测速度快
- 3、全自动模式，确保测试准确
- 4、操作简单、显示各种数据
- 5、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、水分测定范围：0.01-100%
- 3、称重最小读数：0.001g
- 4、样品质量：0.5-30g
- 5、加热温度范围：起始-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、电源：220V±10%
- 11、频率：50Hz±1Hz
- 12、净重：3.7Kg