

HYM-5280快速粘度分析仪

HYM-5280快速粘度分析仪是一种快速检测淀粉的搅拌特性和糊化特性的仪器,适用于小麦、玉米、稻米、高粱、马铃薯、藕等谷物和作物的淀粉质量的测定。通过与浆叶连接的高分辨率扭矩传感器,可以精确测量其粘性阻力随时间的变化曲线,经过软件的可靠分析,可准确评价试样在特定条件下的粘性变化。

应用领域

适合于生产、研发、质量控制、原材料检验和加工监控等。

- 淀粉:** 标准的13分钟检测天然及变性淀粉的淀粉糊化特性;
- 面粉加工和烘焙:** 监测淀粉质量、面筋质量、酶活性、气候损伤谷物;
- 块茎类:** 产检测小麦、玉米、稻米、高粱、马铃薯、木薯、甘薯等样品的淀粉质量;
- 酿造:** 麦芽制造、大麦储藏、干麦芽、酿造辅料;
- 膨化食品和饲料:** 快餐、早餐谷物、动物和水产饲料;
- 蛋白质品质:** 小麦面筋、脱脂奶粉、乳清蛋白浓缩物和大豆蛋白;
- 胶体:** 水解胶体和制剂的凝胶化与增厚过程;
- 乳制品:** 奶酪、乳制品甜点和酸乳酪的质量控制。



主要特点和优点

- 检测速度快:搅拌值测定只需3分钟,淀粉糊化特性只需13分钟,根据客户要求任意设定时间程序;
- 使用简单:自动分析糊化温度、峰值粘度、回生值、崩解值、保持粘度、搅拌值;
- 样品用量少:只需2-3g;
- 坚实耐用:适用于实验室以及工厂的操作环境;
- 可追溯性:采用标准化的校准方法满足ISO9000质量体系要求;
- 精准性:准确的搅拌速度和加热冷却速率,确保不同仪器之间的结果的重复性好;
- 符合ER/ES:满足电子注册与电子签名标准,TCW3可以生成可追溯的无干预的检测结果。



规格参数

型号:	HYM-5280
温度范围:0-99.9°C	粘度范围:20-50000cP (80rpm) ; 10-25000cP (160rpm)
升降温速度:最大可到14°C/分钟(可调)	粘度准确度:500cp时, ±2%相对标准偏差
冷却剂消耗:1L/分钟冷却水, 210kPa (需要低于室温的操作, 需要冷却水)	电源:220VAC ±10V, 50/60HZ
浆叶速度范围:0-2000rpm (可调)	仪器重量:18kg

外形尺寸(长×宽×高):382mm×306mm×345mm

HYM-V小麦粉加工精度测定仪

HYM-V小麦粉加工精度测定仪可以测定小麦粉的粉色、麸星含量、单位面积麸星个数、最大麸星面积、白度。满足国家小麦粉加工精度标准样品的测定,符合国家标准《GB/T 27628-2011 粮油检验 小麦粉粉色、麸星的测定》要求。对面粉加工企业或其它粉类加工企业的质量控制有非常大的帮助。

主要特点和优点

- 开机全自动自检,性能稳定,免维护;
- 测量结果重复性高,稳定性好;
- 操作简单,速度快,1分钟出结果;
- 自动保存多幅照片,以供对比分析;
- 采用10英寸触摸彩屏,图片显示清晰,界面简洁;
- 可以记录样品的其它参数,丰富样品查询信息;
- 可以直接生产Excel报表,便于整理和打印数据。



规格参数

型号:	HYM-V
检测项目:小麦粉粉色、麸星含量、单位面积麸星个数、最大麸星面积、蓝光白度	图像传感器分辨率大于100万像素
粉色表示:色空间值L*、a*、b* (L、a、b)	配置模拟麸星板和经国家计量机构检定的校正白板
麸星含量表示:试样表面麸星面积与试样表面积的比值 (%)	光源:模拟D65照明体
白度表示:蓝光白度Wb	电源:220VAC ±10V, 50/60HZ
示值误差:白度≤0.5, 麸星百分比≤0.4%	重量:14kg
重复试验精度:同一份试样两次测定的绝对差值小于平均值的10%, 色度值 $\Delta E^*ab \leq 0.2$	

外形尺寸(长×宽×高):400mm×300mm×350mm