

HYM-1AC 米饭食味计

一、用途：

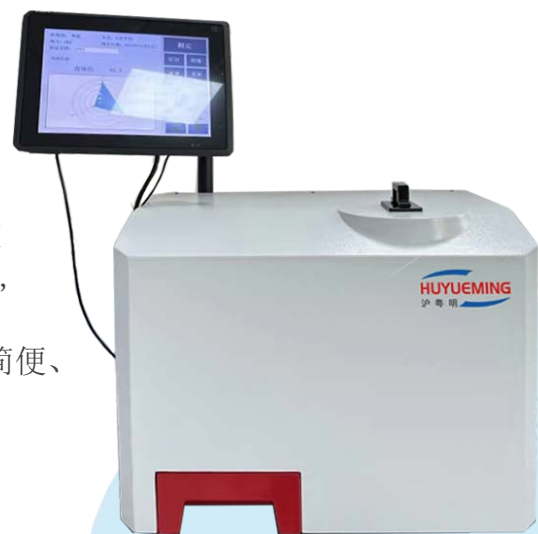
通过近红外光和可视光波段的反射光和透射光，对成型为一定形状的米饭进行分光测定。以光学原理测定米饭的“外观”、“硬度”、“黏度”、“平衡度”等感官特性指标，并综合评定米饭好吃程度指标值—“食味值”。

二、产品概述：

米饭食味计是测定米饭品质的专用仪器。对成型为一定形状的米饭，通过近红外光和可视光波段的反射和透过进行分光测定，以光学原理测定米饭的“外观”，“硬度”，“粘度”，“平衡度”等感官特性和综合评定米饭好吃程度指标—“食味值”的测定装置。主要应用于稻谷的科研，育种，碾米工厂，煮饭工厂和米食品加工厂的品质质量检测控制。大米食味计代替人工的感官检验，比起人工感官检验，具有简便、偏差小、客观。

三、特点：

- *内置打印机可以对结果直接打印输出。
- *样品无需制样和前处理过程，避免人工和前处理条件造成的误差。
- *评价客观，代替人工食味品尝值，客观便捷，避免人工主观性评价造成的误差。
- *测量项目除了食味值以外，还有外观、硬度、粘度、平衡度等 5 个项目，与感官
- *评价检测结果基本相同。



四、产品技术参数：

测定对象：	粳稻米饭和籼稻米饭
测定项目：	粳米检量线：食味值、外观、口感 籼米检量线：食味值、外观、口感
食味值：	10~100；测量精度：重复性误差≤2
外观：	2~10；测量精度：重复性误差≤1
口感：	2~10；测量精度：重复性误差≤1
测定时间：	低于 80s/1 次(压饭时间+测量时间)；
测量方式：	采用近红外光和可视光波段的反射光和透射光
可储存样品：	可储存样品数据量≥8000 个，单样品重复数据量≥40 个
分光方式：	固定滤波器方式
光源：	钨丝卤光灯；
波长范围：	540~970 nm
感光器件：	感光器件：硅光电二极管；
功能：	具有带打印功能，数据结果可自动保存和打印
电源：	AC220V；环境温度：15~30℃；环境相对湿度：30%—80%
外部连接：	通过 RS-232C 与电脑连接
操作方法：	用电脑测定数值并显示测定结果
基本配置：	主机 1 台；软件 1 套；打印机 1 台；小型天平 1 台、米饭成型器 1 套；打印卷纸 4 个；卤光灯 1 个；保险丝 1 个；说明书 1 套。