

## HYM-5290快速粘度分析仪

### 一、用途:

HYM-5290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。通过与桨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。

### 二、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;

**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。

**面粉加工烘焙:** 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;



### 三、主要特点:

- \*仪器软件自带物性学、流变学、热力学和电学等知识库，不少于100组术语解析，软件内随时检索物性相关知识解析；带有国标算法，软件可直接调用；
- \*使用加热铜金属块方式加热，并具有过热保护功能；
- \*符合LS/T6101-2020，GB/T24852-2010，GB/T24853-2010测试方法，内置AACCN0.61-02 大米的糊化特性，STD-1通用的RVA 糊化分析法，STD-2通用的RVA 糊化分析法；
- \*可自动分析：最高粘度、衰减度、保持强度、回生值、最终粘度、搅拌值、糊化温度；
- \*塔帽升降控制系统：步进电机控制升降，升降速度：5mm/min；
- \*仪器软件可提供中英西法4种语言界面，实验结果数据和曲线图可以生成EXCEL文档和PDF文件

### 四、规格参数:

- \*样品用量：2~3克
- \*采用程控升温，速度最高可达18℃/分
- \*采用程控降温，带有冷却水装置，速度最高可达15℃/分
- \*温控范围：0~150℃
- \*转速范围：电脑控制，100~10000rpm范围内可调
- \*转速精度：±1% (160rpm)
- \*粘度范围：10~50,000cP (80rpm)
- \*粘度精度：≤±3% (S2000油，5000cP)
- \*器显示屏幕：4行X20位
- \*电源：220V, 50Hz
- \*外形尺寸(长×宽×高)：382mm×306mm×345mm

