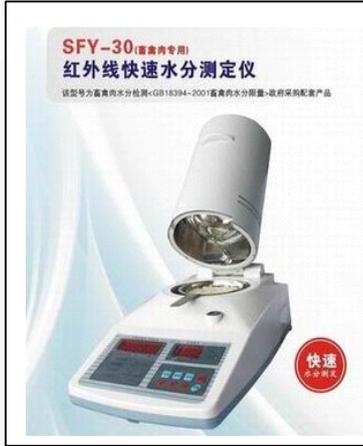


生产厂家：深圳市冠亚电子科技有限公司
专业生产：肉类水分测定仪,注水肉水分测定仪,蓄禽肉水分测定仪

一. 概念：水分对肉类的影响

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



SFY-30 肉类快速水分测定仪

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。

二. 产品名称

肉类快速水分测定仪，肉类水分测定仪，肉类水分仪
产品型号

SFY-30 型：(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)

生产厂家

深圳市冠亚电子科技有限公司

工作原理

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水分检测仪器。肉类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

生产厂家：深圳市冠亚电子科技有限公司

专业生产：肉类水分测定仪,注水肉水分测定仪,蓄禽肉水分测定仪

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。

应用领域

SFY-30 型肉类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。

产品特点

SFY-30 型肉类水分测定仪，能在最短时间内达到最大加热功率，操作简单，测试准确，显示部分采用红色数码管，示值清晰可见，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，并具有与计算机，打印机连接功能。一般的产品 3-5 分钟就可以测试出结果。

- 1、体积小、重量轻
- 2、检测速度快、准确
- 3、操作简单，测试准确
- 4、显示部分采用红色数码管显示
- 5、用途广泛
- 6、具有与计算机、打印机连接功能

产品质量

公司按规范化、合理化、标准化、人性化等科学严谨的、先进的管理方法，使产品在生产过程中有一套完善的控制和检测程序，力求产品尽善尽美。服务是生存之源、质量是生存之根。我们将以“诚信为本、信誉为保证”，秉承“质量第一，用户至上”为宗旨，以更优的质量、更先进的产品、更周到的服务来回报一直关心、支持本公司的新老客户。

产品售后

- 1、售前：我们将根据客户的需求，推荐性价比最佳的产品及配置，报出合理的型号，同客户洽谈、协商，并签定合同。
- 2、售后服务：产品保修一年，在保修期内，无论何种零件损坏，都由我方无偿提供，并免费服务。终身跟踪服务，凡超过一年保修期的设备，对损坏零件的调换，仅收取零件的成本费，实行免费服务；常年供应各种零配件，用户在使用过程中，如遇到的各种操作及技术故障问题，可随时通过电话、传真或 E-mail 等形式及时与我公司取得联系，我们的工作人员将以热情、周到的服务给您解答！

技术指标

- 1、称重范围：0-90g
- 2、称重最小读数：0.001g
- 3、称重范围：0-30g

生产厂家：深圳市冠亚电子科技有限公司

专业生产：肉类水分测定仪,注水肉水分测定仪,蓄禽肉水分测定仪

- 4、水分测量范围：0.00-100.00%
- 5、加热温度范围：室温-205℃
- 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

SFY-30 型肉类水分测定仪仪器资质资料：

1. SFY 系列红外线卤素快速水份测定仪器(专利号：2005301013706)
2. 《中华人民共和国制造计量器具许可证》 MC 粤制 03000235 号
3. 目前行业中唯一通过 ISO 9001:2008 质量管理体系认证的产品

【肉类水分国标】及行情

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%。

新国标不仅添加了鸭肉这一新种类, 每种肉类的水分限量指标也降低了 0.5%。对于新国标中将猪肉水分限量指标进一步降低的改变, 业内人士普遍支持, 但有人提出这个标准还不够严格。江苏省南通市生猪屠宰管理领导小组办公室吴峰就表示, 76.5%的水分限量指标在执法实践中还是显得太高。他在和东北等地的同行沟通中了解到, 按照目前的生猪屠宰要求, 生猪一般要待宰 12 到 24 小时, 这时生产的猪肉水分在 72%以下了, 实践表明很多时候即使生猪注水 30 公斤, 最后生产出来的猪肉的水分标准是不超过 76%的。

此外有人士还指出即便遵照新国标, 目前在执法实践中也很难操作。首先, 在执法依据上就出现了空白。现在政府一般根据《生猪屠宰管理条例》第 27-30 条的对注水猪肉进行处罚, “但是通常都是对注水行为抓现行, 处罚农贸市场销售的注水肉则很难”。难以处罚的原因就是没有任何法规规定水分超过了标准的猪肉就可以认定为注水肉。按照目前的职能划分, 对“注水肉”有管辖权的部门有

生产厂家：深圳市冠亚电子科技有限公司

专业生产：肉类水分测定仪,注水肉水分测定仪,蓄禽肉水分测定仪

好几个：商务部门负责定点屠宰，检验检疫是畜牧部门的事，工商则监管市场上的肉。“权威人士提出：“商务主管部门或工商部门按规定的程序取样后，使用**SFY-30 红外线快速水分分析仪**进行检测，商务部统一进行“**SFY-30 肉类红外线快速水分分析仪**”的招标，降低执法成本，为配备“**SFY-30 肉类红外线快速水分分析仪**”的生猪屠宰执法部门给予适当补贴。

业界人士说目前市场上针对**肉类水分**的测试都是采用**插针定性水分仪**进行测试，此类仪器的特点是：

- 1、携带方便
- 2、操作简单
- 3、价格便宜。

但是市场普遍反映其测试**误差很大（5%）**，得不到商贩和政府部门的认可，因此此类**肉水仪**不宜大面积推广使用。因此目前国家商务部应对**猪肉水分**限量指标进行了更广泛的调研和试验。**SFY-30 肉类红外线快速水分分析仪**是目前市场上最权威的肉类检测设备，其检验标准严格按照国家标准执行，目前已在国内多个省市部门投入使用，得到业界的一致认可