

MAT1500 食品封装气体分析仪(分析食品封装中的 O₂ 和 CO₂)

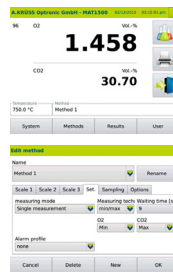
主要用于检测食品包装中的气体含量变化,通过这一变化可以判断变质腐坏的情况,同时还可以对食品包装中的气体成分进行连续检测。

产品特点

- 触摸屏设计,操作简单方便;
- 使用无漂移、无需标定的氧传感器(ZrO₂)和漂移度极低的二氧化碳传感器(NDIR);
- 分析样品量少,测试时间短,操作菜单简捷;
- 设计精巧的铝制外壳,标配空气压力传感器、集成流量计;
- 多重数据接口设计(USB、LAN、RS232)用于转移测试数据;
- 内部可以存储高达100种分析测试方法;
- 用户权限保护功能;
- 最多可存储999组测试数据;

技术参数

- 传感器:二氧化锆(O₂)、红外测试腔、温度补偿(CO₂)
- 测量周期:10-15秒
- 测量范围:0-100% O₂, 0-50% CO₂, 0-100 N₂
- 测量精度:0.001 O₂, 0.1 CO₂, 0.1 N₂
- 精确度:0.001 O₂ (< 1%), 0.1 CO₂ (< 1%), 0.1 N₂ (FS);
- 加热时间:5-7分钟
- 外形尺寸:20 × 15 × 35cm



二氧化硫滴定分析仪(红/白葡萄酒、玫瑰酒)

早在1487年,普鲁士皇室颁布法令同意在葡萄酒酿制中使用二氧化硫(SO₂)。今天,在葡萄酒的酿制中加入SO₂,是再平常不过的事情。

SO₂对葡萄酒的影响可谓是从内到外,主要有两种。第一,SO₂通常作为保护剂添加到葡萄酒中,有杀死葡萄皮表面的杂菌(SO₂几乎是酿酒师所能使用的唯一的细菌抑制剂)。第二,它又是一种抗氧化剂,在保护酒液的自然水果特性的同时防止酒液老化。

尽管SO₂对葡萄酒的酿制有很大作用,但是不可忽略的一点是,SO₂含量过高时会使葡萄酒产生如腐蛋般的难闻气味,人体饮用后会引起急性中毒,严重的还可能引起肺水肿、窒息、昏迷。因此,葡萄酒中的二氧化硫含量一直属于葡萄酒检测中要严格监控的检测项目。

技术参数

- 量程:1-300mg/L
- 重复性:总二氧化硫为6mg/L,游离二氧化硫为2mg/L
- 分析时间(不包括蒸馏时间):总二氧化硫为4-5分钟,游离二氧化硫2-3分钟
- 标准配置包括:主机、玻璃反应容器、干燥阀、300mL锥形瓶(3个),搅拌子(2个),滴定头(10个),试剂包和操作说明书。



TDS 数字表面张力仪

通过特制的玻璃或者白金片与液体的最大接触力来测量液体表面张力
表面张力的单位:mN/m (dyne/cm)

- 精度:±0.2 mN/m
- 最大量程:60 g
- 自动内部校准

应用领域:

- 研究洗涤剂的清洗能力
- 研究织物被清洗的难易程度
- 研究液体的被多孔物吸附的能力
- 研究油漆,涂料,胶水等的涂布能力
- 研究流体与生物材料和药物的相互作用
- 研究化妆品的作用效果
- 材料的性能测试
- 研究两个液相之间相互渗透扩散的能力
- 研究物质的发泡现象

