



SCHMIDT
HAENSCH

拥有150年历史的光电仪器制造公司

德国S+H

灰分-色度-浊度自动分析仪

应用于制糖行业成品白砂糖,工艺段各类糖汁的快速自动化分析



德国 (S+H) 施密特汉熙 灰分-色度-浊度自动分析仪
检测参数：

- ▶ 灰分含量检测严格遵照国际糖品分析统一方法委员会ICUMSA官方检测方法
- ▶ 过滤后清糖汁的色度值自动检测
- ▶ 过滤前蔗汁的色度值自动检测，集成数据处理自动计算浊度值

在线连续检测：节省大量时间和人力，大幅提高质量控制效率和可靠性。

灰分-色度-浊度自动分析仪

糖液在高温灼烧后，有机物挥发逸散，残留下无机物被定义为灰分。作为甘蔗/甜菜制糖的其他附属产品的一个纯度标准，电导检测的灰分是一个重要的参数，其与硫酸盐灰分有着非常密切的关系。电导率灰分检测法迅速、无污染，所测得结果重现性好，这已被大多数国家以及国际糖行业质量标准所认可，成为反映糖质量的重要理化指标之一。

德国施密特汉熙(S+H)的全自动灰分-色度-浊度分析仪的分析过程严格遵照ICUMSA 官方规定的测试方法(ICUMSA1994, GS2/3-17)，对电导灰分的检测，使用28 Brix样品溶液进行测定。色度值是精制糖过程中质量控制的一个重要指标，依据ICUMSA测试方法中 GS 2/3-10, 1997规定的方法将50Brix虑后清糖汁溶液移入100mm比色皿，采用420nm光进行检测吸光值得出的国际糖色值单位(IU)。同时通过对过滤前清糖汁进行色度测量并进行比较计算处理获取浊度。该值对于软饮料用的终端产品具有重要的意义，会对最终产品的色泽产生重要影响。

通过集成联合对三个主要参数进行自动化一体分析，可以非常高效的改进工厂的常规质检工作。检测结果通过专业的数据采集软件AQUISYS进行处理。为工厂生产提供了一个完整的解决方案。

系统描述：

灰分-色度-浊度自动分析仪整体系统包含了一台运行专业软件作为控制终端的计算机、一个色度测量模块、一个电导测量模块、一个折光模块，以及整个液体回路所必须的泵和阀，所有数据有计算机统一采集和处理。开始工作前仅需少量的准备工作：

- ▶ 1. 加入一定量的固体白砂糖
- ▶ 2. 更换一个新的过滤器
- ▶ 3. 关闭机柜防护门并启动分析仪
- ▶ 4. 以上各步骤仅需1分钟即可完成。

20分钟后一个完整的检测循环完成，检测数据提交，并立即开始下一个检测循环。

现场需提供接口：

- ▶ 蒸馏水
- ▶ 压缩空气(4-8bar)

在线灰分-色度-浊度自动分析仪 参数如下：

色度值	准确度 ± 1 IU (最大 30 IU)
浊度	准确度 ± 10 %
灰分含量	准确度 ± 0.001 %
锤度	准确度 ± 0.1 Brix/ ± 0.02 Brix

*数据可直接传送至实验室数据管理系统并按照要求打印

*浊度标定可以在监控终端进行



SCHMIDT+HAENSCH GmbH & Co.

施密特汉熙仪器(上海)有限公司
Schmidt + Haensch Instruments (Shanghai) CO., LTD.
地址：中国上海杨浦区杨树浦路2300号3A层A22-33
电话：021 56013875 56013975
邮箱：Sales@schmidt-haensch.com.cn
网站：http://www.schmidt-haensch.com.cn