

## JC-ST-02 型 两联索氏提取器



### 一、产品介绍:

索氏提取器，又称脂肪抽取器或脂肪抽出器或脂肪测定仪。索氏提取器是由提取瓶、提取管、冷凝器三部分组成的，提取管两侧分别有虹吸管和连接管，各部分连接处要严密不能漏气。提取时，将待测样品包在脱脂滤纸包内，放入提取管内。提取瓶内加入石油醚，加热提取瓶，石油醚气化，由连接管上升进入冷凝器，凝成液体滴入提取管内，浸提样品中的脂类物质。待提取管内石油醚液面达到一定高度，溶有粗脂肪的石油醚经虹吸管流入提取瓶。流入提取瓶内的石油醚继续被加热气化、上升、冷凝，滴入提取管内，如此循环往复，直到抽提完全为止。

本公司引进脂肪测定新技术，结合我国国情研制而成。设计合理、性能稳定、精确度高、操作省力、省时、测定结果符合国家 GB5009.6-2016 标准，各项指标及性能都达到进口同类产品的要求，该仪器是食品、脂肪、饲料等行业测定脂肪的理想设备。



## 二、工作原理：

本仪器是一种利用溶剂回流及虹吸原理，使固体物质连续不断地被纯溶剂萃取的固液萃取仪器。根据索氏提取原理及重量测定法来测定脂肪含量。即在有机溶剂下溶解脂肪，用抽提法使脂肪样品分离出来，然后烘干、称量、计算出脂肪含量。

## 三、适用范围：

本仪器能快速安全地测定食品、饲料、谷物、种子中的脂肪，也可测定食品、饲料等物质中的可溶性有机化合物，也可以快速的从固体混合物或半固体物质中分离一种或一类物质。是食品、油脂、饲料、土壤等行业进行索氏提取的较为理想的设备。

## 四、适用标准：

GB T 5512-85 粮食、油料检验 粗脂肪测定法

GB/T 6433-2006 饲料粗脂肪测定方法

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

## 五、主要特点：

1. 主要由加热抽提、溶剂回收和冷却三大部分组成；
2. 操作时可以根据试剂沸点和环境温度不同而调节加热温度；
3. 试样在抽提过程中反复浸泡及抽提，而达到快速测定目的；
4. 带阀门款可自动回收溶剂，大大方便了用户的使用，并节约了很多时间；
5. 抽提时间可调，到时报警。
6. 可定制防干烧款，避免缺水导致的仪器损坏。



扫码进入聚创环保官网

研发·生产·销售·服务

第 2 页 共 4 页

一站式环保检测仪器综合服务商

业务领域：大气环境、水环境、土壤固废、工业环境、生物医疗、实验室配套、农业/食品安全

## 六、产品参数：

一般参数	
产品型号	外形尺寸
JC-ST-02	250ml: 390mm×230mm×885mm; 500ml: 390mm×230mm×885mm
常规参数	
电源电压	220V+10V 频率 50Hz
电加热功率	水浴加热 1000W
控温范围	室温+5-----99.9℃
测定范围	含油量在 0.5%-60%范围内的粮食、饲料、油料及各种脂肪制品

## 七、玻璃件选型指导：

不带阀门	装物料比较多1-20G左右 (一般用于土壤类)	
带阀门	装物料较少1-5G左右 (可用于谷物厨余金属检测等)	

注：带阀门可试剂回收，不带阀门不可回收



扫码进入聚创环保官网

研发·生产·销售·服务

第 3 页 共 4 页

一站式环保检测仪器综合服务商

业务领域：大气环境、水环境、土壤固废、工业环境、生物医疗、实验室配套、农业/食品安全

## 八、产品配件：



主机 1台



电源线 1根



软管 1根



保险丝 2个



堵头 1个

## 玻璃瓶套装2套 (以下4款可供选择)



带阀门：250ML



带阀门：500ML



不带阀门：250ML



不带阀门：500ML

## 九、专利及证书：

外观设计专利：ZL 2020 3 0788284.1



扫码进入聚创环保官网

研发·生产·销售·服务

第 4 页 共 4 页

**一站式环保检测仪器综合服务商**

业务领域：大气环境、水环境、土壤固废、工业环境、生物医疗、实验室配套、农业/食品安全