



程序控温
品质保证



RVA-TecMaster快速粘度分析仪



淀粉



膨化食品

快速检测淀粉/变性淀粉的糊化特性和食品的粘度特性

- 检测速度快:搅拌值测定只需3分钟, 淀粉糊化特性只需13分钟
- 检测粘度宽:40-16,000cP(80rpm);20-8,000cP(160rpm)
- 样品用量少:只需2-3g
- 使用简单:自动分析糊化温度、峰值粘度、保持粘度、崩解值、回生值、最终粘度

符合多项国际国内标准

- GB/T-24852/2010 中国国家标准 大米及米粉糊化特性测定 快速粘度仪法
- GB/T-24853/2010 中国国家标准 小麦、黑麦及其粉类和淀粉糊化特性测定 快速粘度仪法
- AACC 61-02, 1995 国标国际标准 快速粘度分析仪测定大米的糊化特性
- AACC 22-08, 1995 国标国际标准 快速粘度分析仪测定搅拌值法
- AACC 76-21, 1997 国标国际标准 快速粘度分析仪测定小麦或黑麦的一般糊化法
- ICC No. 161, 1995 国标国际标准 快速粘度分析仪测定搅拌值
- ICC No. 162, 1995 国标国际标准 快速粘度分析仪的快速糊化法

RVA-TecMaster快速粘度分析仪是一款具有控温程序的旋转型粘度测定仪, 仪器带有程序控温和可变的剪切力, 以最佳条件检测淀粉、谷物、面粉和食品的粘度特性。仪器采用国际标准方法或用户自定义检测方法(混合、测量、加热和冷却), 检测样品量只需要2-3g。

RVA-TecMaster采用电脑操作和数据管理, ThermoLine for Windows (TCW3) 工作软件带有全部的标准方法, 以及用户自己定制的分析方法或者上传四个方法到仪器上脱机工作。综合仪器的快速性、精准性、灵活性和自动化的特点, RVA特别适合产品的研发、加工控制、质量把控等环节。



配方食品



最终产品

特点和优点

快速粘度程序	13分钟内完成淀粉的糊化特性的检测
功能灵活	可以检测不同样品的粘度范围很宽, 包括融化试验以及“小型试验加工厂”的应用
使用简单	全自动的操作减少培训, 确保分析结果的可靠
坚实耐用	适用于实验室以及工厂的操作环境
可追溯性	采用标准化的校准方法满足ISO9000和质量体系要求
无玻璃化	安全适用于食品加工领域
精准性	准确的搅拌速度和加热冷却速率, 确保不同RVA仪器之间结果的重复性好
标准化	符合ICC和AACC等国际标准方法
符合ER/ES	满足电子注册与电子签名标准TCW3, 可以生成可追溯的无干预的检测结果

应用

适合于研发、产品设计、生产过程、质量保证、质量控制、原料检测、工艺设计和控制等。

- **淀粉**
标准的13分钟检测天然及变性淀粉的淀粉糊化特性
- **膨化食品和饲料**
检测休闲食品、早餐谷类、动物和水产饲料的熟化度
- **面粉加工和烘焙**
为面包、蛋糕、甜点、饼干、面团、面条等产品的原料及配方等提供淀粉品质、淀粉酶活性、气候损伤等加工特性信息
- **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
- **谷物、块茎类**
检测小麦、玉米、稻米、高粱、马铃薯、木薯、甘薯、藕等样品的淀粉质量
- **面条和意大利面**
意大利面、亚洲白盐黄碱面条
- **酿造**
麦芽制造、大麦储藏、干麦芽、酿造添加物
- **胶质**
亲水胶体(包括与淀粉的协同效应)的凝胶化和增稠特性的测试, 调整胶体的配方
- **乳品**
奶酪的制造和融化测试、乳制品甜点、冰淇淋、酸奶

规格参数

语言	英文或中文
数据输入/输出	USB接电脑, LIMS, USB, 标签打印机, 键盘, 条码扫描仪
电源	240/115VAC, 3.5A, 50/60 Hz
规格 (H x W x D), 净重	320 x 254 x 398 mm, 18 kg
温度范围	0-99.9°C
温度准确度	+/- 0.1 °C
升降温速度	最大可到 14°C/minute (可调)
冷却剂消耗	1 l/min 冷却水, 100-250 kPa (需要低于室温的操作, 需提供冷却水)
转速范围	电脑控制, 20-2000 rpm (可调)
转速准确度	+/- 1% (160 rpm)
粘度范围	40-16,000 cP at 80 rpm, 20-8,000 cP at 160 rpm
粘度准确度	5000cp时, +/- 3% (S2000标准油)



珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司
地址: 上海张江高科技园区张衡路1670号
邮编: 201203
电话: 021-60645888
传真: 021-60645999

中文网址: www.perkinelmer.com.cn

客户服务电话: 800 820 5046 400 820 5046

要获取我们位于全球的各个办公室的完整列表, 请访问 <http://www.perkinelmer.com.cn/AboutUs/ContactUs/ContactUs/>
版权所有 ©2022, PerkinElmer, Inc. 保留所有权利。PerkinElmer® 是 PerkinElmer, Inc. 的注册商标。其它所有商标均为其各自所有者或所有者的财产。

本资料中的信息、说明和技术指标如有变更, 恕不另行通知。

600050_CHN_01



欲了解更多信息,
请扫描二维码关注我们的
微信公众号

2022年5月