

肉嫩度仪

一 仪器介绍

肉嫩度是评价肉制品食用物理特性的重要指标，其反应了肉中各种蛋白质的结构特性，肌肉中脂肪的分布状态及肌纤维中脂肪数量等。上海腾拔仪器科技有限公司的肉嫩度仪已广泛用于家畜以及大型禽类肉的嫩度测定，符合中国农业行业标准 NY/T 1180-2006 肉嫩度测定标准。



二 技术参数

- 1 **测试样品**：家畜以及禽类肉等肉制品
- 2 **肉嫩度测定**：按照中国农业行业标准 NY/T 1180-2006 肉嫩度测定标准，将处理好的肉样置于仪器的刀槽上，使肌纤维与刀口走向垂直，启动仪器剪切肉样，测得刀具切割这一用力过程中的最大剪切力值（峰值），为肉的嫩度。
- 3 **力量感应元**：采用进口的力量感应元，测试精度高，可用标准砝码校准，测试范围：0-10kg，另有 0.5Kg, 1kg, 5kg, 20kg, 30kg 规格可选。
- 4 **测试速度**：1mm/s
- 5 **测试软件**：中英文随时切换，测试过程中，软件带有实时显示框，检测过程数据可以实时显示，用户可直接观察检测图谱变化。
- 6 **测试结果**：测试完成后，结果直接显示，结果可直接导出为 excel 等格式。
- 7 **仪器保护功能**：紧急停止功能、上下极限控制装置、力量感应元过载保护

三 基本配置

主机 1 台、10kg 力量感应元 1 个、专用软件 1 套、1kg 标准砝码 1 个、肉嫩度专用刀具一套、肉取样器一支