

AN-820

成分分析仪



SCIENCE OF SENSING

测量仪的 kett



株式会社 KETT 科学研究所 北京和信昌吉科技开发有限公司 版权所有

成分分析仪

AN-820

简单地测量米的水分，蛋白质，直链淀粉(参考价值)。

试样不用做粉碎等的预先处理，通过「成分分析仪 AN-820」可以测量出糙米·精米·免淘米·酿酒糙米里含有的水分，蛋白质，直链淀粉※1 等的成分，并显示出米的「品质评价价值」。

测量方式采用了透过型近红外分光方式。就是将光投射到样品上，对透过光进行分光 查出 演算后，显示成分的方法。因为在短时间内对同一样品在多个不同的地方反复进行测量，达到了准确而且再现性良好的测量结果。测量结果可以用选购件的打印机输出，或者转送到电脑。

以日本产糙米·日本产精米的水分，蛋白质，直链淀粉的检量线数据为标准，已输入完毕。高水分糙米 免淘米 酿酒糙米的各成分的检量线数据为选择式，可以追加任何所需要的检量线数据。

本成分分析仪能具体地出示米的成分质量，对于科学管理大米味道的生产商，米饭工厂，米店等来说，是最适合的质量控制用测量仪器。

● 简单、快速地进行成分分析

由于不需要对大米做预先处理，只要把米粒投入仪器(①②)，按测量实行键(③)，约 40 秒就能完成测量。



● 选择式的测定对象

标准的仪器,为了实现低价格化,测定对象缩小在两种类。在需要其他测量对象的情况下,购买的时候,选择测量对象。

● 能测量高水分糙米的蛋白质

配置在稻米干燥、贮藏加工工厂和水稻中心等共同干燥设施处,活用于收货时的质量区分等。

■ 关联机器



近红外谷粒判别器 RN-600



近红外米质判别仪 RN-300

■ 选购件



打印机 VZ-330



■ 规格

| | |
|--------|--|
| 测量方式 | 透过型近红外分光方式 |
| 光源 | 钨灯(寿命: 20,000H) |
| 测量对象 | 标准: 日本产糙米、日本产精米 选择: 高水分糙米、免淘米 (BG 米, TWR 米)、酿酒糙米 (山田锦, 五百万石) ※但是, 从测量中排除糯米、低直链淀粉米、特定谷物 |
| 测量成分 | 水分、蛋白质、直链淀粉※1 |
| 测量范围 | 水分10~35%、蛋白质4~10%、直链淀粉※1 15~25% |
| 取样容积 | 约60mL |
| 检量线记忆数 | 4成分×8频道 |
| 测量时间 | 约40秒 |
| 运行环境 | 10~35℃ (不结露水) |
| 显示方法 | 320×240点阵、配有备用灯 LCD |
| 输入输出终端 | RS-232C 打印机输出终端 |
| 表示内容 | 检量线名、蛋白值、水分值、直链淀粉值※1、品质评价价值 (只显示日本产糙米、日本产精米) |
| 电源 | AC100V~240V (50/60Hz) |
| 尺寸 重量 | 260(W)×350(D)×380(H)mm • 13kg |
| 附属品 | 电源电缆×1、样品盒×2、取样杯×1、备用保险丝×1、基准试样(糙米, 精米)×各1、保管容器(基准试样)×1 |
| 选购件 | 专用打印机 VZ-330、数据管理软件「数据分析」数据记录软件「AN-820测量 MACRO」 |

※1不能测量及显示高水分糙米、酿酒糙米的直链淀粉, 其他的试样请参照参考值

| | |
|--|---|
| | 株式会社 KETT 科学研究所 |
| | 中国地区 总 经 销: 北京和信昌吉科技发展有限公司 |
| | 地 址: 北京市朝阳区东四环中路 41 号嘉泰国际 A 座 622 室 |
| | 电 话: 010-6446-2809 |
| | 传 真: 010-6446-5307 |
| | E-mail : 610575992@qq.com |
| | U R L: www.kett.com.cn |

- 有关此商品的咨询请按上記地址、电话联系, 或登录我们的网站发电子邮件给我们。
- 由于产品改良, 有可能在事先没有通知的情况下变更部分配置和外表。另外, 产品的色调印刷与实物会有所不同请谅解。