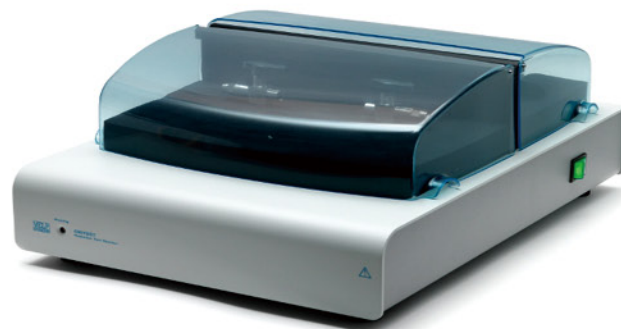


食品油脂氧化分析仪

食品中油脂自动氧化是导致货架期缩短的一个很重要因素，它会使食品产生不良气味（恶臭）。OXITEST 油脂氧化分析仪根据食品在高温和特定氧压条件下，短时间内记录食品的氧化过程，从而分析食品中油脂的稳定性并推算食品的货架期或储藏期。与传统的氧化方法相比，缩短了测试时间，在极短时间内就可以得到食品油脂氧化的变化曲线。



应用领域

需要测定油脂氧化稳定性的相关食品行业，如休闲食品类、乳制品类、肉禽蛋类、水产品类、食用油类、烘焙食品类、方便食品类、谷物类、豆制品类、稻米类、保健食品类、调味品类、婴幼儿食品类等。

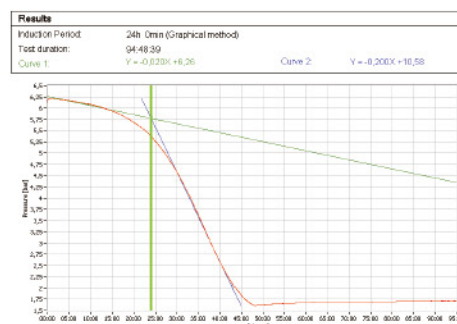
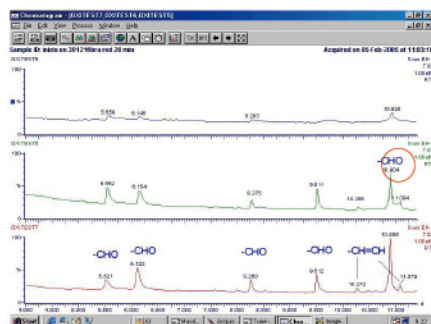


产品优势

- 适用于含油脂的食品，固体或液体，包含蔬菜和动物组织等
- 可对食品工业中食品原料和成品进行快速分析
- 直接检测食品，不需要对食品中油脂进行分离处理
- 根据检测的食品不同，自动调整检测时间，检测结果能够评估食品抗氧化性
- 有两个反应室，可以同时同一种食品进行两个平行实验，或者同时分析两种不同的食品（采用同样的温度和氧压条件）
- 专业的分析软件，可对仪器进行控制，并记录反应室中氧化过程、绘制样品氧化过程曲线
- 符合 ASTM D942-IP 142 方法及 AOAC 标准

技术参数

- 温度范围：室温—110℃
- 压力范围：0—8bar
- 氧化反应仓数量：2
- 样品槽数量：6
- 单个氧化反应仓中样品槽数量：3
- 单个样品槽容量：35ml
- 接口：USB
- 电源：900W
- 重量：16.5Kg
- 尺寸：365 × 190 × 485mm





简介

意大利VELP工厂座落于意大利米兰城的东北部，她具有悠久的仪器制造历史和雄厚的研发实力，从1983年成立后就自行设计、制造多种实验室仪器设备，她的主要产品线分为3大类：食品分析、环境分析和搅拌系列。用户覆盖全球，在中国广受各大高校、科研院所、质检机构和企业等客户欢迎，意大利VELP已通过了ISO9001、ISO14001和OHSAS18001等认证，所生产的产品符合AOAC、EPA、DIN、ISO、APHA、AWWA、WEF、AACC、ASN、AOCS等标准。



关注公众号及时掌握耗材配件促销信息及最新技术资讯

北京盈盛恒泰科技有限责任公司 ENSOUL TECHNOLOGY LTD.

总部地址：北京市西城区广安门外大街168号
朗琴国际大厦B座603室

电话：010-83993592/93

传真：010-83993562

邮箱：sales@ensoultech.com

网址：www.ensoultech.com

上海分公司：上海市杨浦区国定东路275-8号
绿地汇创国际广场1304室

电话：021-60563927

广州办事处：020-38826457

宁夏办事处：13619518065

海南办事处：0898-65377062

成都办事处：028-89642108