通过成分分析仪AN-820可以测量出糙米、精米含有的水分，蛋白质、直链淀粉(参考值)等的成分，并显示出米的「品质评价值」。试样不用做粉碎等的预先处理。本成分分析仪能具体地出示米的成分品质，对科学管理大米味道的生产商、米饭工厂、米店等来说，是最适合的品质控制用测量仪器。

|  |  |
| --- | --- |
| **●规格** | **AN-820** |
| 测量方式 | 透过型近红外分光方式 |
| 光源 | 钨丝灯（寿命：20,000H） |
| 测量对象 | 糙米、精米选择：高水分糙米、免淘米（BG米、TWR米）、酿酒糙米（山田錦、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（不能显示高水分糙米、酿酒糙米、其他的样品参考值） |
| 显示范围 | 水分10～35％、蛋白质4～10％、直链淀粉15～25％（不能显示高水分糙米、酿酒糙米、其他的样品参考值） |
| 样品量 | 约60mL |
| 标准曲线记忆数 | 4成分×8通道 |
| 测量时间 | 约40秒 |
| 操作环境 | 10～35℃、无结露 |
| 显示方式 | 320×240点阵式大型LCD |
| 输出输入端子 | RS-232C、打印机输出端子 |
| 显示内容 | 标准曲线名、蛋白质值、水分值、直链淀粉值（不能显示高水分糙米、酿酒糙米、其他的样品参考值）品质评价值（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 |
| 附件 | 电源线×1、样品盒×2、取样杯×1、 备用保险丝×1、标准样品（糙米、精米）×各1、保管容器（标准样品）×1 |
| 选配件 | 打印机VZ-330、数据管理软件「数据记录器NDL-02」 |