

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 （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」