Kett

SCIENCE OF SENSING

成分分析仪

成分分析仪
AN-830

全自动、高性能。
糙米和精米的食味评价。

株式会社KETT科学研究所

成分分析仪 AN-830

［成分分析仪AN - 830］是一款无需粉碎等前处理即可以测量糙米、精米、无洗米、酒米糙米中所含水分、蛋白质、直链淀粉值的仪器。此外，还可标示国产糙米、国产精米的“品质评价值”。

采用近红外光谱分析技术（透射式）的谷物成分分析仪。整粒测量方式，无需砸碎样品即可简便迅速地进行测量。光源使用钨灯。将光源照射到样品上，透射光经凹面光栅被分成700nm至1100nm的光谱，并使用NMOS光电二极管阵列对该光源进行检测，从而实现高精度测量。

标准是已经把国产糙米、国产精米的水分、蛋白质、直链淀粉的定标线数据输入进去了高水分糙米、无洗米、酒米糙米的各成分的定标线数据是选择式的，可以在有必要的时候添加。

对于需要具体提示大米成分、品质，科学管理大米味道的生产者、米饭工厂、米等。这是款最适合应用的品质管理的测量仪器。

简单快速的进行成分检测

由于不需要对米进行预处理，可以将米直接放入设备中(②)然后按下测量键执行(3)，大约40秒后即可完成测量。

选择测量对象

标准仪器通过将测量对象缩小到2种，实现了低价格化。如果您需要其他测量对象，请在购买时选择测量对象。

可对高水分糙米进行蛋白质测定

可用于大型谷物提升机、大米中心等共同干燥设施在收货时的品质分选等工作。

■ 规格

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 测量范围	CH	测量对象	蛋白质	水份	直链淀粉（参考值）
	1	短粒糙米	4-10%	10-20%	15-25%
	2	短粒精米	4-10%	10-20%	15-25%
	3	高水分糙米	4-10%	10-35%	—
	4	ＢＧ無洗米	4-10%	10-20%	15-25%
	5	TWR無洗米	4-10%	10-20%	15-25%
	6	长粒糙米	4-12%	10-20%	—
	7	长粒精米	4-10%	10-20%	0-30%
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	打印机输出、RS-232C、USB				
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）				
耗电量	50W				
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	数据记录软件NDL-04、数据记录软件RDL-01、打印机VZ-810、打印机/通讯电缆VZC20、RS-232C电缆VZC54、USB电缆VZC61、USB-LAN转换适配器VZF02/03、蓝牙通讯适配器VZC75				

※ 1 不测量及显示高水分糙米和酒米糙米的直链淀粉，其他样品可作为参考值 。

※ 2 酒米糙米的品种是2019年6月及现在的“山田锦 ”“五百万石”

■ 选项

打印机VZ-810

株式会社ケツト科学研究所

中国总代理 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 010-64462809 13911731393 13718228855

http://www.kett.com.cn

微信公众号

kett水分仪

为了改良产品，有可能在没有预告的情况下变更规格和外观的一部分。

另外，产品的色调因为印刷的原因可能会与实物不同，请谅解。