仪器设备购置技术参数要求确认单

|  |
| --- |
| 产品名称食品物性分析仪 |
| 主要用途描述：烘焙食品、面制品、米制品、休闲食品、水果、蔬菜、水产品、肉制品、乳制品等领域的物性测试。 |
| 参数要求：**1. 应用领域**：烘焙食品、面制品、米制品、休闲食品、水果、蔬菜、水产品、肉制品、乳制品、凝胶、林业、烟草、化妆品、化工、医药和材料等领域的物性测试。 2. 测试指标：硬度、脆性、粘性、内聚性、咀嚼性、穿刺力、断裂强度、回复性、弹性、凝胶强度、拉伸长度和拉伸力等指标。3. 力量感应元测定范围：0-10kg，使用可更换荷重感测组件，可依据客户需求未来选配5kg，20kg，30kg荷重感测组件。4. 力量感应元校准：采用优质力量感应元，可以使用第三方标准砝码进行计量验证和校正，符合ISO 7500 Part1或ASTM E4标准。5. 样品空间：0-350mm，位移精度：0.001mm；并具备样品高度自动测定功能。★6. 移动速度：0-20mm/s，速度解析度：0.005mm/s，软件设定控制。★7. 外接电脑，软件终端控制：无需用手上下按键控制仪器力臂上下移动，直接通过点击软件上面的上下按钮控制仪器力臂上下移动，还可以通过软件控制仪器上下的移动速度，从而避免了长时间用手上下按键带来的手臂疼痛和疲劳（提供软件中文和英文两种界面截图，并加盖公章）。8.专用软件：中英文切换，进行各类样品的质构分析与物性测试；测试过程：带有实时显示框，检测过程数据和图谱绘制同步实时显示，用户可直接观察检测图谱变化；分析过程：不需要额外编写程序，测试完成，用户直接勾选参数，软件自动计算并显示数据结果。9. 测试方法：单次测试、全质构TPA测试、压缩测试、穿刺测试、粘性测试、剪切测试、拉伸测试和循环测试等。★10．循环测试：循环周期次数可以设定1200次以上（提供软件截图证明设定周期次数，加盖公章，并在调试培训现场演示循环1200次数验收合格）。11. 仪器测试符合标准：国际标准AACC 66-50面条坚实度测定、国际标准AACC 74-09面包的硬度测定、国家标准GB 28304-2012可得然胶凝胶强度测定、国家标准GB 6783-2013食品添加剂（明胶）凝冻强度测定、国家标准GB/T 36187-2018鱼糜凝胶强度测定、农业行业标准NY/T 1180-2006肉嫩度的测定。**12. 分析方法数据库**：包含各种样品的测试方法，可以直接调出来使用，免去前期测试方法的摸索，可以直接进行样品的测试。13. 原始数据可以通过Excel文档自动保存，用于后期分析、制图；检测数据保密功能、不能任意修改或删除。多条测试曲线可叠加对比分析，也可导出单一测试曲线；测试结果可通过excel格式批量导出，方便快捷。14. 软件可以生成PDF报告，报告包括测试时间、测试方法、文件名、测试曲线和数据结果等，方便后期存档与查阅（提供软件截图生成PDF报告说明，并加盖厂家公章）。★15. 用户权限设置和数据保密功能；软件设定三种级别用户管理权限，有利于客户管理测试数据（提供截图证明软件设定三种级别用户管理权限功能，并加盖厂家公章）。16.仪器保护功能：紧急停止、上下极限控制装置和力量感应元过载保护。★17．配置要求：质构仪主机1台，专用软件1套，10kg力量感应元1个，测试平台1套，标准砝码1个，连接杆1个，专用测试探头4个。　　　　　　　　　　　　　　　　　  |