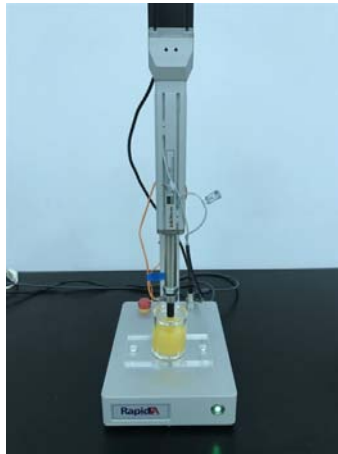
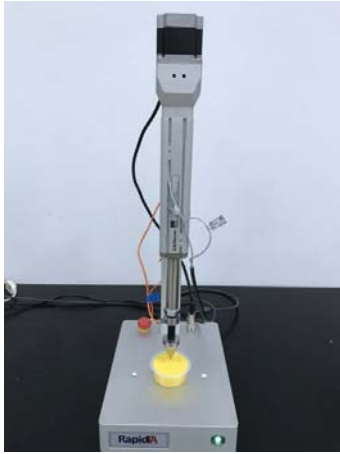


上海腾拔 Rapid TA 实用型质构仪

一、上海腾拔 Rapid TA 实用型国产质构仪介绍

上海腾拔仪器科技有限公司 Rapid TA 实用型国产质构仪，具有实用性强、测试领域广泛、测试指标丰富、操作简便（无需复杂培训，一键操作，结果实时自动显示）等优点。

该款仪器价格实惠，非常适合于高校、职业院校和科研院所的科研与教学，企业产品的质量控制与研发。



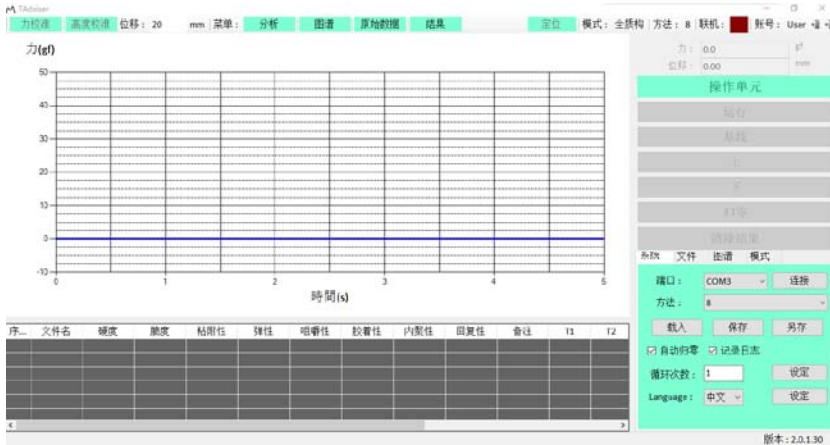
二、上海腾拔 Rapid TA 实用型国产质构仪性能

- 1.仪器用途:** 水果、蔬菜、烘焙食品、面制品、米制品、肉制品、水产品、乳制品、休闲食品等样品的物理性质测试，分析品质和感官特性。
- 2.测试指标:** 硬度、脆性、粘附性、嫩度、内聚性、咀嚼性、松弛、柔软性、剪切强度、胶粘性、回复性、弹性、延展性、凝胶强度、拉伸强度等。
- 3.仪器符合标准:** 符合国标 GB 6783-94、国际标准 AOAC/BS 757: 1975 等。
- 4.力量感应元测定范围:** 0-10kg; 使用可更换荷重感测组件, 有 0.5kg, 1kg, 5kg, 20kg, 30kg 荷重感测组件可选。
- 5.力量感应元精度:** 采用进口优质力量感应元, 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。
- 6.测试移动距离:** 0 -100mm; 移动距离可以根据客户的需求加长。
- 7.测试速度:** 0-10mm/s; 测试速度可以根据客户的要求进行定制。
- 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。软件测试过程中, 软件带有实时显示框, 检测过程数据可以实时显示, 用户可直接观察检测图谱变化。
- 9.测试方法:** 单次测试、全质构 TPA 测试、保持测试、压力测试、穿刺测试、松弛测试、粘性测试、拉伸测试、剪切测试、循环测试等, 也可根据客户要求编程。

10.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 面包的硬度测试、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。

11.测试结果：原始数据自动保存为 excel 格式，方便后期分析，软件自动计算结果。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。

12.仪器保护功能：紧急停止、上下极限控制装置、力量感应元过载保护，检测数据保密功能。



13.仪器便携性：操作简便、无需复杂培训、一键操作，可实现移动实地操作检测。

14.外形尺寸:580mm×210mm×290mm(H×W×D)，仪器重量：8.3kg