



德图仪器 — 致力于未来

testo 650

参比级水分活度测定仪

来自德国的德图公司，是全球便携式测量仪器行业的领导者之一，为食品、药品行业提供完备的水分活度测量方案！**testo 650水分活度测定仪**，广泛应用于脱水食品加工、肉干制品加工、粉末状食品原料生产、食品添加剂及罐头食品生产等领域。



水分活度[aw值]

精确测量的意义

水分活度(aW值)是影响**食品保质期**，及**色、香、味**等物理特性的重要因素，是**控制食品内微生物生长**最直观、最重要的依据。因此，极小的测量误差也可能会严重缩短食品的保存期限，还会引起食品色、香、味等感官体验的显著变化。

testo 650如何保障水分活度(aw值)的精确测量?

- 高精度水分活度测量系统，得到众多国际实验室的认证
- 测量传感器的高稳定性，无需经常校准
- 提供全球认可的精密仪器DKD标定证书
- 通过打印机现场打印，或电脑软件分析数据
- 还可测量其他多种参数，如压力、温湿度、CO、CO₂及转速等

技术数据—水分活度

量程	0 ~ +1aw 0 ~ +100%RH -20 ~ +70℃
精度	± 0.01aw(+0.1 ~ +0.9aw) ± 0.02aw(+0.9 ~ +1aw) ± 0.4℃(-10 ~ +50℃) ± 0.5℃(其余量程)
重复率	0.003aw

应用实例：



方便面生产厂



蔬菜生产厂



牛肉干生产厂



调味品厂

德图仪器国际贸易(上海)有限公司

上海市徐汇区漕宝路401号2号楼1楼

邮编:200233

电话:86-21-6470 8866转823

传真:86-21-6482 9968

电邮:testosales@testo.com.cn