

米粒食味计(近红外透过式连续波长)

糙米/白米在颗粒状态下测量食味品质

1985 年，佐竹公司在世界上首次开发了“食味计”，用于测量大米的味道。新型米粒食味计 JSWL，100%继承了食味计的尖端技术，结合中国米质特点，近红外透过式连续波长的采用，保证了高精度的测定，正确地分析大米的成分，然后电脑对其数据进行分析。分析出的美味度的最高值为 100，是一个划时代的新型食味计。

- 应用智能模糊理论计算美味值：用近红外线分析法正确地分析决定大米味道的主要因素，并以上述分析数据和应用模糊理论测量出的官能值为基础，用人脑神经网络情报处理系统破析出的食品味道测量公式来判断美味值。
- 近红外透过式连续波长的采用，保证了高精度的测定。经过多次重复试验，测定结果稳定，误差小，大幅度提高了测量精度和再现性
- 高度紧凑的操作设计，配置 7 英寸的彩色液晶触摸屏，方便人机互动，简便操作。
- 实际成效第一：佐竹食味计已在农业科研院所、高校、农业实验基地、粮食检测部门、大型米厂、大米加工及大米流通行业等地方被使用，其优越的性能已得到证明。
- 自我诊断功能：本设备具有自动检查机器各部位是否正常，动作的功能以及校正测量基准线的功能。
- 美味值数据的保存：内置打印机可以现场打印测量数据，美味值数据的保存和整理也非常容易。

佐竹综合食品味道测量系统



型号	JSWL
测定对象	粳米糙米、粳米白米、籼米糙米、籼米白米
测量对象	蛋白质、水分、直链淀粉、食味值
测定范围	(7-12%)、(9.5-16%)、(11-28%)、(50-90)
测定方式	近红外透过连续波长方式
测定时间	≤ 40 秒
试样量	250~300ml
显示器	7 英寸彩色液晶触摸面板
电源	AC220V/100W(50/60Hz)
外部输出	RS232C 接口
使用环境	温度：15 ~ 30 ℃、湿度：80%以下(无结露)
尺寸	310(W) × 315(D) × 355(H) mm
重量	9kg
打印装置	小型热敏式打印机(标准配置)



安徽天下谷仓农业科技有限公司
合肥蓝佳科技有限公司

地址：合肥市蜀山区望江西路203号万科广场首座1905
电话：0551-65626356 65626207 13809035269
邮箱：ljkj_hf@163.com 网址：www.ricecn.net