



NIUMAG



ЯМР анализатор твердых жиров

Модель RQ001-SFC Промышленный ЯМР

Не требует химической обработки образца

Не требует контрольных расходных материалов

Соответствует требованиям отечественных и зарубежных стандартов испытаний

Оборудование стабильно и надежно, не требует специального обслуживания и имеет длительный срок службы

Характеристики:

- Тип магнита: постоянный
- Сопротивление: 0.5 +/- 0.08T
- Размер пробы: 10 мм

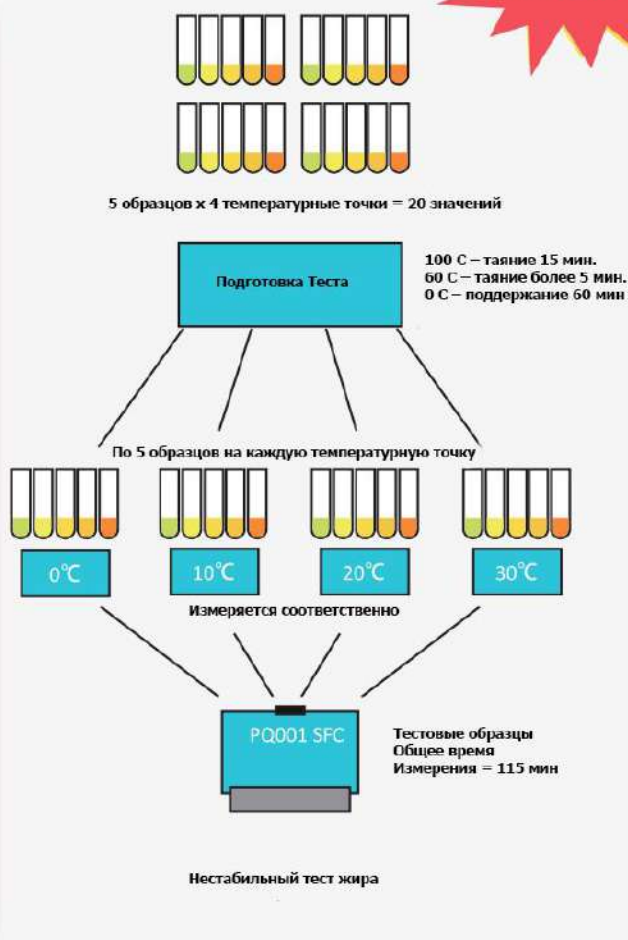
Содержание твердого жира (SFC) — это общепринятый показатель измерения масла для выпечки, сливочного масла, маргарина, кулинарного жира, пальмового масла, масла какао и т. д. Это важный параметр для обнаружения и анализа морфологии масла, улучшения рецептуры в соответствии с содержанием твердого жира и увеличение специального значения масла.



Стандарты ISO, Стандарты AOCS

- Международный стандарт ISO8292
- Американское общество нефтехимиков AOCS Cd 16b-93

Метод ядерно-магнитного резонанса



При тестировании сливочного масла, какао масла, пальмового масла, животного жира и тд.

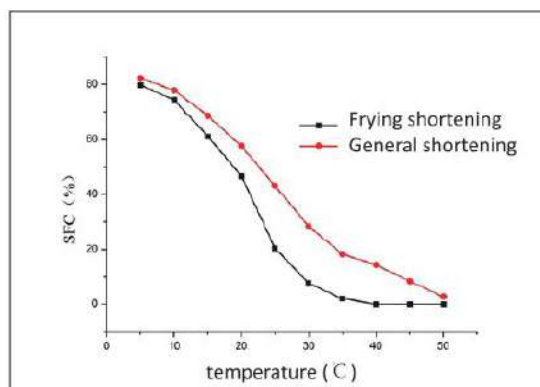


График содержания твердого жира в масле для фритюра и обычном кулинарном жире при различных температурах