

TA-3000 鱼糜弹性测试仪

TA-3000 鱼糜弹性测试仪，又称质构仪，是一种专门用于测定鱼糜及其制品（如鱼丸、鱼糕等）弹性特性的食品质构分析设备。它通过模拟口腔咀嚼或外力作用，量化鱼糜制品的弹性、硬度、回复性等质构参数，是食品工业中质量控制与研发的重要工具。

鱼糜弹性仪的核心作用在于通过量化鱼糜及其制品的弹性、硬度等质构参数，为食品生产全链条提供关键技术支持。它能够确保产品弹性符合标准、维持批次一致性，助力企业实现稳定的品质控制；通过分析弹性数据，可优化擂溃时间、温度等加工参数，提升工艺效率；同时可评估鱼类原料的新鲜度、品种适用性及辅料（如淀粉、蛋白）的添加效果，指导科学选材；在研发层面，该仪器通过精准测定弹性变化，辅助开发低脂、高弹性等创新产品，缩短研发周期并降低试错成本，从而全面提升产品质量与市场竞争力。



参照标准

该仪器符合多项国家和国际标准：SC/T 3702-2014《冷冻鱼糜》、GB/T 36187-2018《鱼糜制品质量通则》

测试仪器：TA-3000 鱼糜弹性测试仪（质构分析仪）；

测试速度：不小于 60mm/min；

探头：直径 5mm 的球形探头

测试步骤：将准备好的鱼糕置于载物平台上，中心对准探头，将探头以 60mm/min 的恒定速度向下穿刺，直至探头插入鱼糕中，测定破断力（以 g 表示，精确至 1g）和破断距离（以 cm 表示，精确至 0.01cm），连续检测 10 个平时试样。凝胶强度就是破断力与破断距离乘积，以 g · cm 表示。

测试应用

济南赛成®鱼糜弹性仪具有高度的可重复性和准确性，可以精确的量化各类鱼糜及鱼糜制品的质构参数，广泛适用于鱼丸、鱼糕、虾丸、鱼肠、鱼豆腐、模拟蟹肉、模拟虾仁、模拟贝柱、素鱼翅、竹轮等鱼糜制品的凝胶强度、硬度、弹性、咀嚼性、粘性等物理参数测试。

产品特征

- 10 寸平板电脑操作，windows 界面，人机接口时尚、便捷
- 多种试验项目选择，满足绝大多数行业应用；
- 高精度进口力值传感器，测力系统精度高，重复性好，传感器超量程保护；
- 精密滚珠丝杠多轴定位技术，可实现无级调速功能，运动驱动系统平稳且运行精度高；
- 高精度位移传感器，自动识别回位功能；



- 运动机构限位保护、过载保护、自动回位以及掉电记忆等智能配置，保证用户与仪器本身的安全；
- 试验曲线实时展示试验过程中力值的变化趋势，可进行试验结果的单次、成组的统计分析；
- 微型打印机，便条随时打印试验统计结果；
- 专门的计算机通信软件，可进行试验的实时显示及数据的分析处理、数据保存；
- 符合 GMP 用户多级权限，测试数据历史记录可查询，数据不可更改，可审计追踪
- 具备 ISP 在线控制、升级功能，可按照要求远程更改试验功能

技术指标

指标	参数
力量感应元	5kg (10kg、25kg、50kg 可选)
力量感应元精度	0.0001g
试验速度	0 ~ 50 mm/s (无级调速)
速度分辨率	0.001 mm/s
位移行程	0 ~ 420 mm
位移精度	0.0001 mm
软件数据采集率	500 组/秒
电 源	AC 220 V 50 Hz
外形尺寸	300 mm(W) × 400 mm (D) × 850 mm (H)
主机重量	25 kg

产品配置

标准配置：主机、测量夹具、微型打印机、平板电脑

选购件：300 多种质构测试工装

注：赛成仪器始终致力于产品性能和功能的创新及改进，基于该原因，产品技术规格亦会相应改变。上述情况恕不另行通知，您可登录 www.cscii.com 获取最新信息。本公司保留修改权与最终解释权。

