

# 物性测定仪

所属学校:西南大学

仪器基本信息			仪 器 编 号		01191502			
			仪器英文名称		Texture Analyzer			
			所属校内单位		食品科学学院			
			放 置 地 点		重庆市特色食品工程技术研究中心 0302 室			
			仪器负责人		郑 炯	制造商国别	英国	
			制 造 厂 商		Stable Micro Systems 公司			
			规 格 型 号		TA. XT2i			
			仪 器 原 值		40.00 万元	购置日期	2001 年	
仪器性能信息	主要技术指标	测试速度范围:0.01 ~ 40mm/s ;测试距离精度:0.001mm ;测试力量精度:0.0002% ;移动速度范围:0.01 ~ 40mm/s; 测试类型:标准的测试方法, SIN 变速测试, 衰减度, 松弛测试, 流变测试, 粉体流变, 面团吹泡, 面团拉伸等。						
	主要功能及特色	300 多套专用探头提供给客户选择, 满足客户各个方面的检测需求; 全球物性(质构)方面发表的论文将近 95% 是使用英国 Stable Micro System 公司的 TA. XT 款仪器。						
相关科研信息	主要研究方向	面粉/面团、烘焙食品、面条、米饭、乳制品、休闲食品、水产畜牧以及其加工制品、蔬果、包装材料、凝胶测试等。						
	在研或曾承担的重大项目							
	学术 论文	近三年利用该仪器作为主要科研手段发表的代表性论文:						
		序号	作者	论文题目	期刊名称	年	卷(期)	起止页
		1	明建等	超声波处理对菱角淀粉糊凝胶质构特性的影响	食品科学	2009	30(19)	81 - 84
专利或奖项								
共享服务信息	收费标准	联盟外	100 元/样					
		联盟内	50 元/样					
	联系信息	联系人	郑 炯	联系电话	68250351	电子邮件	zhengjiong248@163.com	
开放时间	提前预约							