

CLRT-01 碳酸饮料二氧化碳测定仪CLRT 全自动检测仪

产品名称	CLRT-01 碳酸饮料二氧化碳测定仪CLRT 全自动检测仪
生产厂家	济南西奥机电有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	郭店街道工业北路5577号4-B-1-1-403
联系电话	13165113822

产品详情

CLRT-01 碳酸饮料二氧化碳测定仪CLRT 全自动检测仪

公司介绍

济南西奥机电有限公司专业致力于各种材料及包装检测仪器研发、制造、销售与服务。业务范围涵盖检测仪器，PLC

编程及特殊设备定制等领域。根据丰富的行业经验积累，通过设计及技术创新，实现了检测仪器与工业控制及自动化的完美结合。

西奥

机电检测

仪器涵盖了塑料包

装，医药包装，纸包，纸箱，瓶体等

方面的物理性能检测仪器。PLC

业务涵盖编程及设备调试，为工厂在线设备提供支持。特殊设备定制业务由经验丰富的软硬件工程师团队组成，共同为客户的特殊需求提供解决方案。

西奥机电不断研发与提升制造工艺与设计理念，产品凭借优良表现赢得了客户的广泛信赖并广泛服务于包装，食品，医药，塑料，纸制品，日化，质检机构，大专院校等行业客户。西奥机电始终以客户为中心，坚持为客户提供最具性价比及稳定性的产品与服务，立志于为广大用户提供优秀质量管控与研究设备。西奥同时积极拓展海外业务，设备远销南亚，东南亚，美洲，欧洲，非洲。

产品简介

汽水可乐减压器法二氧化碳气容量测试仪CLRT-01

业适用于碳酸饮料（汽水）的二氧化碳气容量的容积倍数的测试，测试方法依据GB/T 10792-2008

碳酸饮料（汽水）中的减压器法（常规检验法）。整个测试过程全部自动完成，提升测试效率，避免人工操作对结果的影响。

测试时

仅需要把需要

测试的饮料瓶固定在样品座

上，仪器自动刺穿容器，排气，连续往复振摇40

然后测量压力和温度得出实验结果。振摇频率和时间均可以自由设定，仪器采用知名品牌压力传感器，系统分辨率为0.01KPa

，是国家标准中兆帕（取小数点后两位）的1000

倍。整个自动化控制系统采用采用进口工业级的PLC

控制程序，系统控制稳定性高；操作界面采用7

英寸人机交互界面，触摸屏操作简单方便，结果显示简洁直观。

使用方法

二氧化碳气容量是碳酸饮料的重要质量特征性指

标，GB/T10792-2008碳酸饮料（汽水）中规定了二氧化碳气容量的测试方法

总结测试步骤为：刺穿瓶盖 打开放气阀排气 关闭放气阀 往复剧烈振摇40秒

压力稳定后记录兆帕数（测量液体温度）

二氧化碳气容量测试结果。测试过程比较复杂，人工操作很繁琐，工作量大，手动药瓶有一定的危险性。每个测试环节中都可能产生人为误差，造成测试数据不准确。

测试时

仅需要把需要

测试的饮料瓶固定在样品座

上，仪器自动刺穿容器，排气，连续往复振摇40秒然后测量压力和温度得出实验结果。

产品特点

7 英寸高亮度TFT液晶触摸屏方便参数设置及试验操作

PLC 工业控制系统，保证系统运行精准性

双马达设计，刺穿振摇单独控制

刺穿位移和速度均可精确控制

振摇频率和时间可个性化设置

高精度压力传感器保证测试结果的准确性

高精度温度传感器，实时显示当温度

实验结束后全自动判断实验结果

产品规格

测量范围：0~1MPa

分辨率：0.01KPa

温度范围：0~30

分辨率：0.1

刺穿速度：5mm/min（其他可设定）

振摇时间：40s（其他可设定）

试样高度：400mm

订购说明

1、关于照片

图片均为实物拍摄，但部分产品由于光线及显示器问题，您所看到的图片可能存在轻微色差问题。

2、关于价格

产品价格、产品属性均只供参考，价格以线下
报价为准,本商铺的产品价格不作为最终交易价格，只供参考!

3、关于发货

此商品包含运费，具体可联系客服，感谢!

4、关于签收

请在签收快递前确认完好没有损坏后进行签收，如检验过程中发现缺货、少货或质量问题，可拒签并
与我们联系，我们会尽快为您处理!

5、西奥机电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，本公司保留修改权与终解释权。

常见问题

碳酸饮料（汽水）中二氧化碳的作用

碳酸饮料（汽水）类产品是指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料。二氧化碳是碳酸饮料（汽水）中
的重要成分，是碳酸饮料（汽水）的特征。二氧化碳在碳酸饮料（汽水）中的作用主要包括以下几点
：

- 1、带出人体内的热量，给人以凉爽感。当人们喝入碳酸饮料后，由于受热及压力下降，饮料中的碳酸
分解成二氧化碳和水，当二氧化碳从体内逸出时会带走热量，使人觉得凉爽，所以含二氧化碳的碳酸
饮料在夏天有消暑的作用。
- 2、可产生特殊的风味。二氧化碳可与饮料中其他成分配合产生特殊的风味，二氧化碳从饮料中逸出带
出香味，增强风味特征。
- 3、抑制饮料中微生物的生长繁殖，延长货架期。饮料中的二氧化碳改变了微生物正常生长繁殖的环境

条件，造成缺氧环境，从而抑制了微生物的生长。一般认为3.5~4倍以上的含气量可完全抑制微生物生长，并使其死亡。

应用领域

果汁型：

原果汁含量不低于 2.5% 的碳酸饮料。如桔汁汽水、橙汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水等

果味型：

以食用香精为主要赋香剂以及原果汁含量低于 2.5% 的料。如子汽水汽水等

可乐型：

含有焦糖色素、可乐香精、水果香精或类似可乐果、水果香型的辛香和果香混合香气的碳酸饮料。无色可乐可不含焦糖色素。

低热量型：以甜味剂全部或部分代的各型碳酸饮料和苏打水其热不高于 5 kJ/00 mL

其他型：

除上述四种型以外的

含有植物提取物或非果香型的食用香精为赋香剂的碳酸饮料.如姜汁汽水、沙示汽水等。