- 1、设备名称:辐照食品检测仪(辐照食品筛查系统)
- 2、 规格型号: PPSL-2
- 3、产地品牌:

英国/SURRC

4、简要描述:

一款快速识别食品或其成分是否受过辐照处理的小型仪器。适用范围包括草药、香辛料及调味品,水果及蔬菜(包括脱水蔬菜),以及甲壳类动物和肉类等带有贝壳或骨碎片的产品。是欧盟检测辐照食品的标准方法(EN13751-2002)中推荐使用的仪器,同时也是辐照检测方法中应用最广的一种。

5、详细描述:

SURRC 光释光辐照食品筛查系统由脉冲激发光源、样品室、高灵敏信号检测探头(PMT)、专利的光子计数系统(UK Patent No 2291707)及控制单元组成,体积小巧,操作简单,不需要任何化学试剂,绝大多数固态粉状或小颗粒样品可以直接测量,较大的样品也仅需研磨或粉碎处理后即可测量。与热释光方法(TL)相比,该方法对于大多数样品无需再次辐照即可给出结果。因此,该方法及仪器在食品检测实验室特别是企业实验室很受欢迎,是目前控制和鉴别辐照食品最快捷和高效的手段。另外,由于该仪器体积小巧、便于携带,也可以进行现场测量。

专利的光子计数技术极大地提高了检测的灵敏度,使得对样品的直接检测变得可能而无需繁琐耗时的前处理。该系统特别适合于检测草药、香辛料及调味品,也可用于检测水果和蔬菜,以及甲壳类动物和肉类等带有贝壳或骨碎片的产品。事实上,在更广泛的食品范围内,该系统也是适用的。

测量时只需在培养皿中放入薄薄一层样品,然后送入样品室即可。粉状或小颗粒样品不需要制备即可直接测量。较大颗粒的样品只需研磨或粉碎后即可测量。非接触式的测量过程使得不同类型的食品的检测非常方便,而不用担心交叉污染。对于不连电脑的简单筛查,检测只需 15 秒钟,测试结果会有不同颜色指示灯显示。如果连接电脑使用,单次样品检测时间一般为 60 秒。大量实验证明,对于草药和香料等样品,一次性正确检出率在 95%以上。

两种操作模式可以选择:

简单筛查模式——根据内置设定的阈值及时间参数,将样品放入样品室后只需轻轻按一下开始(start)按钮,15 秒即可给出结果。筛查模式无需连接电脑。非常适合对常规样品的例行快速检测。

与电脑连接使用——当与电脑连接使用时,可以通过软件自定义测量参数(例如测量时间、阈值

和数据记录条件等等),可以获得样品具体的光子计数,可以测定暗计数(无光刺激时样品室的光子计数率)、空室计数(无样品时的计数率,以了解样品室是否污染),以及光电倍增管灵敏度测试等等。并可以对筛查结果不确定的样品进行校正 PSL 测定等等。

与其它辐照食品检测方法相比,该方法有许多突出优点:

- 1、样品无需前处理——绝大多数样品(粉状和颗粒)取样后放入培养皿中即可测量。
- 2、操作简单——仅需 15-60 秒就可得到结果。
- 3、准确率高一一以辐照过的草药和香料为例,一次检测正确率在95%以上。
- 4、适用面广——绝大多数的食品均可检测,是所有辐照食品检测方法中适用最广的一种。
- 5、清洁环保——无需任何化学试剂。
- 6、节省开支——由于无需样品前处理及试剂,日常检测费用很低。

携带方便——便于现场测量或不同实验室之间共用。

6、关键词:

SURRC、PPSL、辐照食品、辐照筛查、EN13751、辐照检测

7、图片:

