



非破坏性水果糖度检测器

好吃果

常见问题

NO.1



Q 目前国内在售的有哪些型号?

A 目前仅有CD-H200型号在售,属系列顶配机型,不易受温度、湿度等环境因素变化的影响,并且可以检测含糖度、硬度、酸度、干物质含量的多个指标
※一次性只能选择同时显示2种指标。

Q 可以检测哪些种类?

A 柑橘类、甜瓜、西瓜、西红柿、葡萄、桃、梨、草莓、芒果、苹果、柿子、猕猴桃、南瓜、玉米、红薯等。
※详见: www.oishika.cn

Q 什么是检量线?

A 是指测量对象实测的成分含量与使用「好吃果」非破坏所测定的数据之间的关联性,也可以理解为一种数据建模。

Q 实现无损检测的原理是什么?

A 利用糖(等成分)吸收特定光线的特性,将光线照在被测物体上,并根据折返光的状态借由特定算法来计算糖(等成分)含量与成熟度。





非破坏性水果糖度检测器

好吃果 NO.2 常见问题



什么是普通检量线与专用检量线?



普通检量线基于日本产果蔬数据制成。而专用检量线，是以客户提供样本为基础所量身定制独有的数据，数据匹配度显著提升。

※目前在售的酸度检量线均为“普通检量线”。仅支持糖度、硬度以及干物率的“专用检量线”定制。



一条检量线，是否可以检测不同类型的水果?



不可以。检量线数据受到监测对象表皮颜色、表皮厚度、表皮成分、果肉颜色、果肉成分、大小等多维因素影响，这一特性也决定了必须做到“一品种一条线”。



检量线的偏差范围是多少?



在检量线与被测物高度匹配的前提下，其偏差值受到所提供样本成分数据跨度的影响。例如，制作检量线时所提供苹果样本糖度范围在9°-12° (Brix)，但最终应用场景的苹果实际存在超过12° (Brix) 个体，当测量该超范个体时测得的数据会失准。

总而言之，在使用有足够成分数据跨度支持之下的检量线进行测量时，所测得各个指标的精度偏差：糖度±10%，硬度、酸度±20%。





非破坏性水果糖度检测器

好吃果

NO.3 常见问题



Q 购买后中途如何增购检量线?

A 目前，仅支持追加专用检量线。请联系敝司以确定所需样品数，并将机器与样品寄回敝司或经销商处。敝司技术团队负责数据测定，并在数据验证后寄回客户处。

※境内运输费由客户承担。

Q 设备是否支持租赁或试用?

A 目前暂时无法提供短租或试用服务。请持续关注我们的服务更新!

※如有使用疑虑，欢迎致电沟通，敝司将评估远程演示或上门演示服务的可行性。

Q 是否支持自行创建检量线?

A 目前暂不支持自建检量线，敬请期待后续服务与升级。

Q 测量数据是否可以导出并保存?

A 测量数据可使用选配项“数据通信工具”（付费）下载并以CSV格式保存。否则，需要对数据进行单独的记录。

※选配件价格请单独您的销售顾问或经销商。





非破坏性水果糖度检测器

好吃果

NO.4 常见问题



Q 机器的保修期为多长?

A 整机保修期为自购买之日起开始一年。
保修期间，客户须将机器寄至敝司。后由敝司向日本总部送修并承担此阶段起的所有费用。

※境内往运输费由客户自行承担。机器配有密封码，擅自拆机视为主动放弃保修权利。

Q 机器灯泡的使用寿命是多久?

A 灯泡发光30万次后，亮度会下降约3%。故每次测量前必须使用白平衡校准，机器将对折返光波进行自检，若低于特定值，系统会提示“检测失败”。出现该提示时，则必须进行灯泡更换

※机器内可查看发光次数，保修期外须付费更换。

Q 新机器为什么有发光计数?

A 在机器出厂前，敝司会依据客户的品种（或接近的品种）进行检量线的验证，因此不可避免存在一定的发光计数。

※每台机器出厂发光计数可能存在差异。

Q 哪些果蔬属于无法检测的对象?

A 百香果和多叶蔬菜等内部回光率低的物体，或是表面非常坑洼，检测头无法与物表紧密贴合的对象（如荔枝、榴莲、菠萝等）





非破坏性水果糖度检测器

好吃果

NO.5 常见问题



Q 设备的交货期是多久？

A 目前，设备须搭配至少1条检量线并以船运的方式由日本整机进口。敝司每月一般进行2次船运，自船运起运日起约15个工作日入关。

※专用检量线因样本数据采集与制作，额外另需约10个工作日。此外，受实装线种类、数量等影响，最终交期还以销售顾问答复为准。

Q 专用检量线是否提供数据补正服务？

A 购入的专业检量线，可享受首次免费数据补正服务（即：客户须提供少量最新样本用于数据补正）。此后的数据补正服务为付费制，请详询您的销售顾问或经销商。

※首次数据补正服务以客户需求日为准。此服务长期有效，敝司不作任何使用期限限制。

Q 相同部位连续检测，数值为何有时会不同？

A 近红外计测器属精密光学仪器，操作时的细微参数变动都可能导致测得数值的波动，例如。

(1) 在短时间内重复发光时，物表（尤其是深色物）温度容易度升高，导致最终测得数值发生变化；

(2) 测量时施加在物体表面上的压力并不恒定（尤其是手握的情况下），从而导致机器的受光元件与被测物表面之间的距离发生细微变化；

此外，连续测量时的接触位置也难以保持绝对一致。

※基于上述原因，测量同一部位时，测量次数不应连续超过3次。。





非破坏性水果糖度检测器 好吃果 NO.6 常见问题



Q 测量硬度的单位是什么?

A 硬度的单位是千克 (kg)。但因用于实测的工具前端 (即: 工具与物表的接触部位) 形状存在差异, 故准确的表达方式为: 在使用“某某”形状的工具前端从而测得多少千克 (kg) 更为妥当。

※用于破坏性实测值的硬度单位也是千克 (kg)。

Q 测量酸度的单位是什么?

A 酸度的单位是柠檬酸换算的重量百分比, 即相当于100毫升 (ml) 水中含有多少克 (g) 柠檬酸。

※用于破坏性实测值的酸度单位也是柠檬酸换算的重量百分比。

Q 测量糖度的单位是什么?

A 糖度的单位是白利糖度 (Brix), 即: 20°C下每100克 (g) 水溶液中溶解的蔗糖克数 (g), 是“质量-质量”百分比。

用于破坏性实测值的糖度单位也为白利糖度 (Brix), 采用折光仪计测。因果汁中通常含有很多其他的可溶性固形物, 故更严谨的说法是: 可溶性固形物含量。

※注意: 温度变化1°C可能会产生约0.1° Brix变化的影响。

