

Хъб за Процеси и Апарати ЕООД предлага уред за измерване на pH на месо

Прясното месо трябва да има pH стойност в диапазона от 5,5 до 6,2 преди да бъде продадено на потребителите. LAQUAtwin pH метърът осигурява лесен и рентабилен начин за проверка на свежестта на месото.



Въведение

Прясното месо трябва да има стойност на pH в диапазона от 5,5 до 6,2. По време на временно съхранение, особено когато не е правилно консервирано, прясното месо ще грабява и ще има стойност на pH под 5,3.

Компактният pH метър LAQUAtwin се използва като проверка за контрол на качеството, за да се гарантира свежестта на месото преди продажба на потребителите. Това е лесен и бърз метод за проверка.

Метод

Може да се тества проба месо директно върху сензора. Друг начин е малка проба месо да се нареже и смели. Така се осигурява пълно хомогенизиране на проби от вътрешната и външната част на месото. Поставете каймата върху плоския сензор на джобния pH метър LAQUAtwin и измерете. За да повторите вземането на проби, измийте с разредена сапунена вода и подсушете с хартиена кърпичка. Поставете нова проба месо върху сензора и повторете процеса на тестване.

* Технология за преработка на месо за малки и средни производители, FAO

Резултати и ползи

pH метърът Laqua Twin осигурява лесен и рентабилен начин за проверка на свежестта на месото. Тази тестова процедура се прилага от отделите на здравеопазването, земеделието, промишлеността и търговията в Ханой за установяване на качествен контрол на безопасността на храните чрез използване на инструмента за бърза проверка.

Компактният pH метър LAQUAtwin е малък и компактен, удобен за носене за лесно тестване на място. Неговият лесен за използване интерфейс позволява на всеки да го използва.

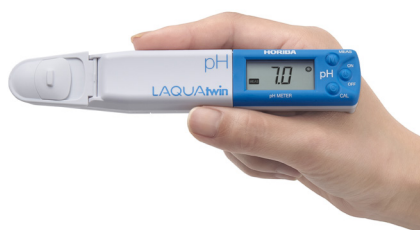
Типични pH стойности за месо и месни продукти*:

Продукт	pH стойност(обхват)
Месни смеси в желе + добавен оцет	4.5 to 5.2
Сурова ферментирала наденица	4.8 to 6.0
Говеждо месо	5.4 to 6.0
Свинско	5.5 to 6.2
Месни консерви	5.8 to 6.2
Втвърдяващи саламури	6.2 to 6.4
Кървавици	6.5 to 6.8
Мускулни тъкани, непосредствено след клане	7.0 to 7.2
Кръв	7.3 to 7.6

LAQUAtwin

Уникални

Характеристики



LAQUAtwin: единствените измервателни уреди с плоска сензорна технология.

Високочувствителната, плоска сензорна технология на HORIBA отваря нови възможности за вземане на проби и типове проби. Изисква се само малко количество проба, без да имате нужда от чаши или друг лабораторен прибор. Сензорите се сменят лесно при необходимост.

Измервайте и калибрирайте с едно натискане на бутон

Безпроблемното автоматично калибриране с няколко капки стандартен разтвор ви уверява в точността на измерването. Възможно е и двучовково калибриране.



Компактен Йон метър

LAQUAtwin е напълно водоустойчив и прахоустойчив

P67. Ще издържи на потапяне за 30 минути на 1 m. Не е подходящ за използване под вода.

Стандартна кутия удобна за носене

Кутията съдържа всичко необходимо за вашите измервания, включително стандартни разтвори.

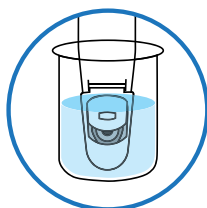


1 X 6

Един уред, шест метода

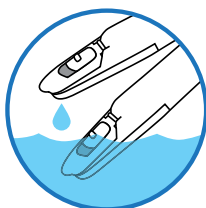
Само LAQUAtwin ви позволява да бъдете толкова гъвкави!

Изберете най-подходящия метод според вашата проба и вашите нужди.



01 Потопяване

Когато сте в лабораторията, можете да тествате пробата в чаша. Уверете се, че плъзгащата се капачка на сензора е отворена.



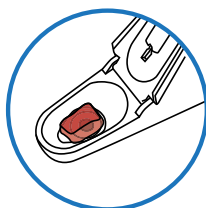
02 Гребване

Използвайте уреда като лъжичка за гребане на проба. Например тестване на вода от река или язовир.



03 Накапване

Поставете капка от пробата върху сензора с пипета. Уредите LAQUAtwin могат да измерват обем на пробата до 0,1 ml.



04 Твърди проби

Храните съдържащи малко влага могат да бъдат тествани чрез поставяне на малко парче директно върху сензора.



05 Прахове

Уредите LAQUAtwin могат да тестват и сухи прахове. Просто поставете пробата от прах върху сензора и капнете върху него определено количество чиста вода.



06 Хартия и текстил

За да тествате листови хартия и текстил, нарежете пробата на малки парчета и я поставете директно върху сензора. Капнете определено количество чиста вода.

LAQUAtwin Компактни Йон метри



pH
pH-11, pH-22,
pH-33

COND/TDS
EC-11, EC-22,
EC-33

Na⁺
Na-11

K⁺
K-11

Ca²⁺
Ca-11

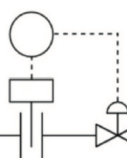
NO₃⁻
NO3-11

Salt-EC
Salt-11

Ca²⁺
Ca-11C

Process
Instrumentation
Hub

Sofia, Bulgaria
+359 878 34 10 49
y.pisanov@pihub.bg
www.pihub.bg



Хъб за
Процеси и
Апарати

София, България
+359 878 34 10 49
y.pisanov@pihub.bg
www.pihub.bg

гр. София, бул. К. Величков 165

тел.: +359 878 34 10 49

ел.поща: pihub@pihub.bg

ел.страница: www.pihub.bg



www.horiba-laqua.com



Explore the future

Automotive Test Systems | Process & Environmental | Medical | Semiconductor | Scientific

HORIBA