

Новый мировой стандарт

Цифровой солемер ES-421 / PAL-ES

Почему нужно измерять содержание соли?

Добавление соли является одним из наиболее важных процессов в производстве продуктов питания, поскольку это значительно влияет на цвет, вкус и текстуру пищи.

Солемеры ATAGO идеально подходят для быстрой и простой проверки солёности в процессе производства.

Уже многие компании используют наши солемеры как наиболее предпочтительный способ проверки качества. Учёные в пищевой промышленности предпочитают не использовать титрование с применением нитрата серебра (метод Мора) из-за выделения осадка.

Поэтому солемеры ATAGO являются более безопасными, быстрыми и простыми в использовании.

Из-за разницы в принципах измерения, результаты содержания соли могут в точности не совпадать с результатами титрования для некоторых образцов. Тем не менее, созданы сводные таблицы, связывающие результаты полученные по каждому методу определения.

В отличие от титрования, в процессе измерения не используются никакие дорогостоящие и вредные химические реагенты.

ATAGO предлагает революционное решение измерения солёности, которое является и экологически чистым и экономически выгодным.

Почему выбирают ATAGO?

- Быстро** – Результат измерения отображается спустя всего 3 секунды.
- Лёгкое измерение** – Просто нажмите кнопку START.
- Лёгкая калибровка** – Очистите датчик и нажмите кнопку ZERO.
- Цифровой дисплей** – Отображает только нужные значения.
- Водонепроницаемость** – Прибор можно чистить под струёй воды.*
- Автоматическая Температурная Компенсация** – Удобна для работы с образцами любой температуры.

*Только для солемеров PAL-ES2 и PAL-ES3.

Этап заморозки овощей

Содержание соли в бланшированной воде важно для поддержания ярких цветов овощей. Если уровень слишком низкий, овощи теряют свой цвет, а если слишком высокий, то они становятся солёными на вкус. Вода кипит с утра до вечера, и соль добавляется в воду в течение дня. Ранее мы не понимали, как изменялась солёность пока мы не начали использовать PAL-ES2. Сейчас мы проводим замеры через фиксированные интервалы времени.

Производитель приправ (специй)

Мы проверяем соусы и приправы на содержание соли с помощью ES-421. Прибор идеально подходит для использования на местах на производстве, поскольку компактен и не использует вредных химических веществ.

Производитель сыра

Мы используем PAL-ES2 для измерения солёности морской воды, которую мы используем для нашего сыра. Правильная концентрация соли имеет решающее значение для вкуса сыра.

Производитель чипсов

С помощью оборудования, солью посыпаются обжаренные ломтики картофеля. Количество соли проверяют и регулируют в начале серийного производства. Раньше, мы должны были брать пробы в лабораторию для тестирования, но теперь мы можем сделать это непосредственно на производственной линии. Солемер ES-421 экономит наше время и деньги, потому что не использует химические реагенты, как системы для титрования. Солемер ATAGO является экологически чистым и экономичным прибором.

Как проводить измерение



Нарезка

Нарежьте образец мелкими кусочками. Это увеличит площадь поверхности и в воду выйдет максимальное количество соли.



Размельчение

Поместите образец в пакет и тщательно разомните.



Разбавление

Разведите образец с водой в 10% соотношении.



Фильтрация

Пропустите образец через марлю или бумажный фильтр для улучшения воспроизводимости измеренных значений.

Измерение за 3 секунды



PAL-ES2
водонепроницаемая модель



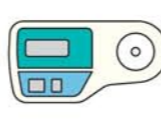
Нанесите 2-3 капли образца на датчик.



Нажмите кнопку START.



Измерение отображается на экране спустя 3 секунды.



ES-421
с расширенным диапазоном измерения



Нанесите 2-3 капли образца на датчик.



Нажмите кнопку START.



Измерение отображается на экране спустя 3 секунды.

Умножение

0.29

× 10 = 2.9 (фактическое содержание соли в %).

Фактическая концентрация соли в процентах получается умножением измеренного значения на 10.

Пробы пищевых продуктов

%(r100/r)

Суп, бульон, рассол

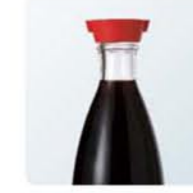
Мисо суп	0.9
Овощной бульон	1.0
Суп с пастой	1.0
Бульон из костей	1.9
Рассол	2.9
Айран	4.9



Если образец можно пить то, разбавление не требуется.

Соусы

Мясной соус	0.8
Белый соус	0.9
Соус <Демис Глас>	1.1
Томатный соус	1.2
Майонез	1.6
Томатное пюре	1.7
Соус к салату	1.7
Соус Тако	2.0
Соус для стейков	2.0
Кетчуп	3.0
Соус для блинов	4.5
Соус барбекю	4.8
Суши-уксус	5.2
Соус для лапши	5.8
Соевый соус к салату	6.1
Паста <Кимучи>	6.1
Соус Якитори	6.5
Соус Хабанеро	6.8
Соевое масло	7.0
Устричный соус	9.4
Бобовая паста	11.0
Соевый соус	13.0
Рыбный соус	21.0



Супы

Суп в горшочке	0.8
Суп Минестроне	1.2
Похлёбка	1.2
Суп-лапша	1.4
Суп Том ям	1.5
Карри	1.6

Если образец многослойный, то рекомендуем взять пробу из среднего слоя, который является более однородным. Если образец жидкий (например, когда на поверхности имеются пузырьки масла), возьмите образец из-под слоя масла, с помощью пипетки, для повышения воспроизводимости результатов измерений.

Масло, сыр

Масло	0.1
Моцарелла	0.7
Гауда	0.9
Эмменталь	1.1
Марибо	1.6
Бри	1.8
Горгонзола	3.6



Смешайте образец с горячей водой в 10% соотношении. После того, как образец расплавится, жир будет плавать на поверхности. Возьмите пробу образца из-под слоя жира с помощью пипетки. Примечание: некоторое количество воды будет испаряться, поэтому коэффициент разбавления может быть неточным. Убедитесь, что перед измерением все твёрдые частицы максимально расплавились.

Мясо

Колбаса	0.8
Ветчина	1.1
Салями	1.6
Бекон	1.7
Пршутто	3.2



Рыба

Сардины	1.0
Тунец	1.1
Маринов. осьминоги	1.3
Лосось	2.4
Красная икра	2.8
Солёные части рыбы	3.2
Солёная икра трески	5.2
Анчоус	10.0



Смешайте кусочки образца с водой и оставьте на 3 минуты перед измерением. Если кусочки большие, рекомендуется выдержать образец минимум 5 минут.

Соленья

Рассол	1.7
Квашеная капуста	2.1
Кимучи	2.2
Оливки	2.8
Маринованный редис	3.6
Консерв. овощи	14.3



Если образец содержит большие куски, пробу собирают из верхнего слоя без сухого остатка.

Закуски

Чипсы	1.4
Крекеры	2.3



Разбавьте продукт водой, в котором содержится масло и нерастворимые твёрдые вещества. Отфильтруйте сухой остаток, и проведите измерение.

Вы не нашли нужный образец в списке? Свяжитесь с ATAGO.



Тел: 81-3-3964-6156
E-mail: overseas@atago.net

www.atagorus.ru Компания ООО "Орбис"
Официальное представительство в России