Medidor de pH Portátil para Carne

HI 98163



Descripción

El HI98163 es un medidor de pH robusto, resistente al agua, que mide el pH y la temperatura utilizando el electrodo FC2323 especializado para medir en carnes con una cuchilla de perforación de acero inoxidable. Este medidor profesional impermeable cumple con los estándares IP67. El HI98163 se suministra con todos los accesorios necesarios para llevar a cabo una medición de pH/temperatura empacado en una caja de transporte con termoformado resistente que mantiene el equipo, sonda y estándares de calibración de forma segura.

En la industria cárnica, el monitoreo del pH se considera uno de los controles de mayor importancia debido a su efecto en los factores de calidad en la carne, incluyendo su capacidad retención de humedad y durabilidad. Tras el sacrificio, los procesos bioquímicos comienzan a descomponer la carne. La glucólisis comienza post-mortem, la cual consiste en la conversión de glucógeno en ácido láctico, lo que reduce el pH del cuerpo. Dependiendo de una serie de factores tales como el tipo de animal e incluso la raza, esta disminución en el pH puede tomar entre una o varias horas. Es de vital importancia controlar el pH durante esta fase ya que una vez que se alcanza el valor de pH más bajo, el pH comienza a subir lentamente, lo que indica que la descomposición ha comenzado.

El valor del pH de la carne influye en su capacidad de retención de humedad, lo que afecta directamente cualidades de consumo, como la ternura y el color. Los valores de pH más bajos dan como resultado una capacidad de retención de humedad inferior y colores más claros. Factores como estos pueden ser importantes al considerar cómo producir de manera eficiente los productos cárnicos. Por ejemplo, en la producción de embutidos secos la carne debe tener una capacidad de retención de humedad baja para que pueda secarse de manera uniforme.

Dependiendo del tipo de producto final y los pasos necesarios para llegar allí, los valores de pH pueden variar a lo largo de la industria cárnica. Es importante, sin tener en cuenta el producto final, que el pH se mantenga en un valor bajo para evitar el deterioro bacteriano y cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria. Mediante el control de los valores de pH a lo largo del proceso de producción de carne, se puede garantizar la creación de productos cárnicos consistentes y seguros.

Tienden a ser sólidos, semi-sólidos o viscosos. Los tres tipos de muestras pueden recubrir la superficie de la membrana de vidrio sensible y / o atascar la unión de referencia. El FC2023 que se suministra con el HI98161 está diseñado específicamente para medir el pH en los alimentos. A partir de una forma de punta cónica para facilitar la penetración, unión abierta que resiste la obstrucción, y un cuerpo de plástico de calidad alimentaria de fluoruro de polivinilideno (PVDF) que es resistente a la mayoría de los productos químicos y disolventes, incluyendo hipoclorito de sodio. Tiene una alta resistencia a la abrasión, resistencia mecánica y resistencia a la radiación ultravioleta y nuclear. El PVDF también es resistente al crecimiento de hongos. El FC2023 es un electrodo de pH de uso general ideal para productos alimenticios que se conecta al HI98161 con un conector DIN impermeable de conexión rápida, lo que permite una fijación segura y no roscada.

Los productos cárnicos pueden proporcionar una serie de retos a la persona que necesita para medir el pH. Los aceites y sólidos presentes en la carne de lata de la superficie de la membrana de vidrio sensible y/o obstruir la unión de referencia. El FC2323 que se suministra con el HI98163 está diseñado específicamente para medir el pH en la carne. Las consideraciones de diseño incluyen una hoja de acero de perforación de acero alrededor de la sonda forma de la punta cónica para facilitar la penetración, una unión abierta que se resisten a la obstrucción, y un cuerpo de plástico de calidad alimentaria fluoruro de polivinilideno (PVDF) que es resistente a la mayoría de los productos químicos y disolventes, incluyendo el hipoclorito de sodio. Tiene una alta resistencia a la abrasión, resistencia mecánica y resistencia a la radiación ultravioleta y nuclear. PVDF también es resistente al crecimiento de hongos. El FC2323 es un electrodo de pH de uso general ideal para la carne que se conecta a la HI98163 con un conector DIN impermeable de conexión rápida, lo que permite una fijación segura.

Especificaciones

pH	Rango	-2.0 a 20.0 pH; -2.00 a 20.00 pH; -2.000 a 20000 pH
	Resolución	0.1 pH; 0.01 pH; 0.001 pH
	Precisión	±.1; ±0.002 pH
	Calibración	Hasta 5 puntos de calibración, siete estándar buffers disponibles (1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45) + cinco buffers personalizados
mV	Rango	±2000 mV
	Resolución	0.1 mV
	Precisión	±0.2 mV

Temperatura	Rango	-20.0 a 120.0°C (-4.0 a 248.0°F)
	Resolución	0.1°C (0.1°F)
	Precisión	±0.4°C (±0.8°F) (excluyendo error de la sonda)
	Compensación por temperatura	-20.0 a 120.0°C (-4.0 a 248.0°F)
Especificaciones Adicionales	Electrodo / sonda	FC2323 electrodo preamplificado con sensor interno de temperatura, conector rápido DIN y 1m (3.3´ cable)
	Pendiente de Calibración	de 80% a 110%
	Registro de datos	200 muestras (100 de pH y 100 de temperatura)
	Conexión a PC	USB opto isolado con software HI 92000 y cable MicroUSB
	Impedancia de entrada	10^{12} Ω
	Tipo de bateria / Vida	Baterias AA 1.5V (4) / aproximadamente 200 horas de uso continuo sin iluminación (50 horas con iluminación)
	Auto apagado	Seleccionable 5, 10 30, 60 min o desabilitado
	Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); RH 100% IP67
	Dimensiones / Peso	185 x 93 x 35.2 mm (7.3 x 3.6 x 1.4”) / 400 g (14.2 oz.)

Accesorios

Electrodo

- FC 2323 cuerpo en PVDF, sonda de pH con sensor de temperatura integrado

Soluciones

- HI7001L Solución buffer de pH 1.68, 500 ml
- HI7004L/C Solución buffer de pH 4,01, 500 ml
- HI7006L/C Solución buffer de pH 6,86, 500 ml
- HI7007L/C Solución buffer de pH 7,01, 500 ml
- HI7009L/C Solución buffer de pH 9,18, 500 ml
- HI5124 Solución buffer de pH 12,45, 500 ml
- HI70630L Solución de limpieza para residuos de carne y depósitos de grasa, 500 ml

Otros

- FC099 Cuchilla en acero inoxidable
- HI92000 Software para PC
- HI920015 Cable USB

- HI740157P Pipeta para rellenar electrodo
- HI720161 Estuche rígido para transporte.

Cómo pedir

El HI98163 es entregado con electrodo de pH con cuerpo en PVDF FC2323. HI7004M solución buffer de pH 4.01 (230ml), HI7007M solución buffer de pH 7.01 (230ml), HI700630 solución de limpieza para residuos de carne y depósitos de grasa en sachet (2), beaker de 100ml (2), baterías de 1.5V AA (4), HI92000 software para PC, HI920015 cable micro USB, manual de instrucciones con guía rápida de inicio, certificado de calidad y HI720161 estuche rígido para transporte.

Ventajas

No Especifica

Video

No Especifica