

Tester de pH para Sushi Foodcare
HI 981035

Descripción

El arroz de Sushi debe mantenerse tibio (cerca de los 32°C/90°F) para mejores resultados cuando se esta enrollando. De cualquier manera, la temperatura puede generar riesgos en la inocuidad de los alimentos, especialmente cuando el arroz se mantiene por varias horas en lo que es considerado una “zona de riesgo” para alimentos.

En el proceso de fabricación de sushi, el monitoreo constante del pH se considera esencial y se requiere mantener registros de los tiempos de las mediciones y los niveles de pH obtenidos. La mayoría de las regulaciones requieren que el arroz de Sushi sea acidificado,siendo usado habitualmente vinagre con el fin de mantener el pH bajo 4.6. El pH bajo inhibe el crecimiento bacteriano, manteniendo el arroz de Sushi apto para el consumo.

El medidor de pH para Sushi Foodcare HI981035 ha sido diseñado con características únicas como un electrodo en cuerpo de vidrio y punta plana. La punta plana del electrodo, en conjunto con una unión de referencia abierta permite el contacto directo con la superficie de la muestra. Esto es benéfico cuando se intentan realizar mediciones de pH en el arroz de sushi que es un sólido.

El electrodo de pH para arroz de Sushu cuenta con un diseño de punta abierta. El diseño de unión abierta es necesario para permitir el contacto entre la celda interna de referencia y la superficie del arroz. Este es el diseño que permite la medición directa del arroz de Sushi sin la necesidad de realizar una dilución del arroz en agua destilada.

Otro beneficio del diseño de unión abierta es la resistencia a obstrucciones por parte de sólidos y semisólidos. Las obstrucciones en la unión de los electrodos son un serio problema que puede presentarse cuando se realizan mediciones de pH. Cada electrodo de pH tiene una celda de referencia como parte del circuito de medición. La celda de referencia tiene una unión, también conocida como puente salino, que aísla la porción interior del electrodo de la muestra que esta siendo medida. Esta unión debe permitir un flujo libre con el objetivo de proveer continuidad a la muestra Cuando la unión se encuentra obstruida con sólidos como almidones del arroz, el circuito se ve interrumpido y las lecturas se vuelven erráticas y lentas. El HI981035 usa un diseño de unión abierta en donde no se usa material cerámico usado en los electrodos de pH. El diseño de unión abierta es resistente a las obstrucciones, lo cual conlleva a una vida útil larga.

Existen muchas consideraciones cuando se diseñan electrodos de pH para aplicaciones específicas. A continuación se encuentran las características que consideramos importantes cuando se diseña el electrodo de pH ideal para la medición de en el arroz de sushi.

Especificaciones

Rango	0.0 a 14.0 pH
Resolución	0.1 pH
Precisión @ 25 °C/ 77 °F	±0.2 pH
Calibración	Automático con uno o dos puntos, tres buffers estándar disponibles (pH 4.01 y 7.01)
Electrodo	Electrodo de pH con punta plana y unión abierta para medición de superficies.
Apagado automático	Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 min
Tipo de Batería	CR2032 batería de ion litio (1)
Vida de la Batería	Aproximadamente 1000 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR 95% max
Dimensiones	50 x 160 x 21 mm (2 x 6.3 x 0.9”)
Peso	52 g (1,8 oz)

Accesorios

HI 7007L Solución de calibración pH 7.01, 500mL

HI 7004L Solución de calibración pH 4.01, 500mL

HI 7010L Solución de calibración pH 10.01, 500mL

HI 70300L Solución de almacenamiento, 500mL

HI 70641L Solución de limpieza para productos lácteos, 500mL

Cómo pedir

El **HI981035** se entrega con el electrodo de pH para Sushi incorporado, (2) sachet de solución buffer 4.01 pH HI70004, (2) sachet de solución buffer 7.01 pH HI70007, (2) sachet solución de limpieza y desinfección para productos lácteos HI700641, (13 ml) solución de almacenamiento HI9072, manual de instrucciones, certificado de calidad del instrumento, y maletín plástico de transporte.

Ventajas

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS (ELECTRODO)

• **Electrodo de punta plana -** La punta plana de este electrodo le permite la medición directa en sólidos simplemente tocando la superficie de los productos. Sin la necesidad de diluciones con agua destilada.

• **Electrodo de pH con unión abierta -** El electrodo de pH de este medidor usa un diseño de unión abierta. La unión abierta es resistente a las obstrucciones debido a la superficie de gel dura, conocida como Viscolina que es usada para la celda de referencia. Cuando la unión se encuentre obstruida por almidón de arroz, simplemente limpie la sonda para exponer la viscolina de referencia.

• **Cuerpo de vidrio -** El cuerpo de vidrio no poroso del electrodo de pH, no permite la acumulación de partículas de comida en su superficie. El vidrio puede ser limpiado de manera sencilla, lo cual reduce el riesgo de contaminación bacteriana.

El medidor de pH para sushi Foodcare ofrece otras características en las que se incluyen la calibración automática en uno o dos puntos, reconocimiento automático de buffers, etiquetas de los buffers calibrados, indicador de estabilidad, indicador de batería baja y apagado automático ajustable.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS (MEDIDOR)

• **Pantalla LCD -** La pantalla LCD mejorada muestra las lecturas, el indicador de estabilidad, batería baja y etiquetas de calibración.

• **Calibración Automática -** El medidor de pH para Sushi Foodcare se calibra de manera automática con uno o dos puntos Los buffers de calibración se reconocen de manera automática y los valores de los mismos se muestran luego de la calibración.

• **Indicador de estabilidad –** Un indicador en forma de reloj de arena se muestra en la pantalla LCD hasta que una lectura estable sea obtenida. Una vez la lectura se estabiliza, el indicador desaparece y se puede tomar la lectura.

• **Apagado automático –** El medidor puede ser ajustado para apagarse de manera automática tras 8 o 60 minutos para

ahorrar batería en el caso de dejar el medidor encendido. Esta opción puede ser deshabilitada.

• **Diagnóstico de la sonda -** Durante la calibración del medidor se mostrará el mensaje error (Err) como indicador de que la sonda necesita ser limpiada.

• **Larga vida útil de la batería -** El medidor de pH para Sushi Foodcare tienen una vida útil de batería excepcional, llegando a las 1000 horas de manera aproximada. Cuando la batería se está agotando, el indicador de batería baja se mostrará en pantalla.

• **Caja plástica de transporte -** El medidor de pH para Sushi HI981035 se entregan con el medidor, sonda, soluciones de calibración, y soluciones de limpieza. Todos empacados en una caja plástica resistente.

• **Económico –** El medidor de pH para Sushi HI981035 es un medidor de características completas a un precio accesible, tanto para un aficionado como para un profesional.

Video

Ver Video