

Refractómetro digital para medición de grados Brix en alimentos

HI96801



Descripción

Informe con precisión el contenido de azúcar de soluciones alimenticias acuosas en % Brix con el refractómetro digital HI96801. Su operación sencilla con dos botones y su tiempo de respuesta de 1,5 segundos hacen de este refractómetro digital la opción obvia para la medición de Brix en alimentos. El prisma de vidrio sílex sellado y el recipiente de acero inoxidable son fáciles de limpiar y todas las lecturas están compensadas por la temperatura.

- Tamaño de muestra tan pequeño como 2 gotas métricas (100 µl)
- Pozo de acero inoxidable sellado con prisma óptico de alta calidad hecho de vidrio sílex.
- Ideal para laboratorios de alimentos de cualquier tamaño.

Especificaciones

Nombre de la especificación	Detalle
Código SKU	HI96801

Nombre de la especificación	Detalle
Rango de contenido de azúcar	0 a 85 % Brix
Resolución del contenido de azúcar	0,1 % grados Brix
Precisión del contenido de azúcar	±0,2 % Brix
Rango de temperatura	0,0 a 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F)
Resolución de temperatura	0,1 °C (0,1 °F)
Precisión de temperatura	±0,3 °C (±0,5 °F)
Apagado automático	Después de tres minutos de inactividad
Tipo de batería / Duración	9 V / aproximadamente 5000 lecturas
Clasificación del recinto	IP65
Dimensiones	192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6")
Peso	420 gramos (14,8 onzas)
Fuente de luz del refractómetro	LED amarillo
Compensación de temperatura del refractómetro	automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Volumen mínimo de muestra	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex.
Tiempo de medición	aproximadamente 1,5 segundos
Información de pedidos	Se suministra con batería y manual de instrucciones.

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El **HI96801** se suministra con batería y manual de instrucciones.

Ventajas

El refractómetro portátil **HI96801** convierte el índice de refracción de una muestra de alimentos a % brix. Esta conversión se basa en las tablas que se encuentran en el Libro de métodos de ICUMSA (Comisión internacional para métodos uniformes de análisis de azúcar) que documenta los cambios en el índice de refracción con la temperatura para una solución de sacarosa en porcentaje en peso. El HI96801 es ideal para el análisis de frutas, bebidas energéticas, pudines, leche de soja, jugos, mermeladas, miel, sopas, jalea, tofu y condimentos. El **HI96801** es una herramienta fácil de usar para medir el azúcar en muestras de alimentos en el campo o en el laboratorio.

- Diseñado para el análisis de azúcar en alimentos.
- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de sacarosa
- Rango de Brix de 0 a 85 % con una precisión de ± 0,2 %

Preparación de una solución de sacarosa estándar al %

Para preparar una solución de sacarosa, siga el procedimiento a continuación:

- Coloque el recipiente (como un frasco de vidrio o un frasco gotero con tapa) en una balanza analítica.
- Tara la balanza.
- Pesar X gramos de sacarosa de alta pureza (CAS #: 57-50-1 directamente en un vaso de precipitados
- Añade agua destilada o desionizada al vaso de precipitados hasta que el peso total de la solución sea de 100 g.
- Nota: Es posible que sea necesario agitar o revolver vigorosamente las soluciones con concentraciones superiores al 60 % y calentarlas en un baño de agua a aproximadamente 40 °C (104 °F). Retire la solución cuando la sacarosa se haya disuelto y deje que se enfríe antes de usarla.

Índice de refracción

El refractómetro digital **HI96801** toma medidas en función del índice de refracción de una muestra. El índice de refracción es una medida de cómo se comporta la luz al pasar a través de la muestra. Según la composición de la muestra, la luz se refractará y reflejará de forma diferente. Al medir esta actividad con un sensor de imagen lineal, se puede evaluar el índice de refracción de la muestra y utilizarlo para determinar sus propiedades físicas, como la concentración y la densidad. Además del sensor de imagen lineal, el **HI96801** utiliza una luz LED, un prisma y una lente para hacer posible la medición.

Las variaciones de temperatura afectarán la densidad de una solución en función del compuesto presente. En la refractometría digital, el uso de la compensación de temperatura es necesario para obtener resultados precisos. El **HI96801** contiene un sensor de temperatura integrado y está programado con algoritmos de compensación de temperatura de acuerdo con el Libro de métodos de ICUMSA para una solución de sacarosa en porcentaje en peso.

Calibración de un punto

- Calibrar con agua destilada o desionizada

Tamaño de muestra pequeño

- El tamaño de la muestra puede ser tan pequeño como 2 gotas métricas (100 µl)

Resultados rápidos y precisos

- Las lecturas se muestran en aproximadamente 1,5 segundos.

LCD de dos niveles

- La pantalla LCD de dos niveles muestra lecturas de medición y temperatura simultáneamente.

Indicadores de batería

- Porcentaje de nivel de batería restante al inicio e indicador de batería baja

Apagado automático

- Para conservar la vida útil de la batería, el medidor se apaga automáticamente después de tres minutos de inactividad.

Protección resistente al agua IP65

- Carcasa de plástico ABS resistente al agua diseñada para funcionar en condiciones de laboratorio y de campo.

Pozo de muestra de acero inoxidable

- Fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Compensación automática de temperatura (ATC)

- Muestras compensadas automáticamente por variaciones de temperatura.

Video

[Ver Video](#)