

## رفر کتومتر دیجیتال HI96801

### جهت اندازه گیری بریکس HI96801 هانا

رفر کتومتر دیجیتال : HI96801 با استفاده از رفر کتومتر دیجیتال HI96801 محتوی شکر موجود در محلول های آبی را با درصد بریکس گزارش کنید. عملکرد آسان این دستگاه با استفاده از تنها دو کلید و زمان پاسخ کوتاه ۱,۵ ثانیه ای آن، این رفر کتومتر را به انتخابی بی نظیر در اندازه گیری غلظت بریکس در غذاها تبدیل کرده است. در دستگاه HI96801 تصحیح دمایی روی تمام نتایج صورت می گیرد.

رفر کتومتر قابل حمل جدید کمپانی هانا مدل HI96801 شاخص شکست یک نمونه ی غذایی را به درصد بریکس تبدیل می کند. این تبدیلات بر اساس روش های ICUMSA صورت می گیرد.

این رفر کتومتر، دستگاهی ایده آل برای آنالیز میوه ها، نوشیدنی های انرژی زا، پودینگ ها، شیر سویا، آبمیوه ها، مارمالاد، عسل، سوپ، مربا و ادویه جات می باشد. مدل HI96801 راهی آسان برای اندازه گیری شکر موجود در نمونه های غذایی در فضای باز یا آزمایشگاه می باشد. جهت آگاهی از قیمت با ما تماس بگیرید.



### نحوه ی ساختن یک محلول استاندارد

جهت درست کردن محلول ساکارز به ترتیب زیر عمل کنید:

۱. ظرف مورد نظر خود را که می تواند یک ظرف شیشه ای یا بطری قطره ای باشد روی ترازو قرار دهید.
۲. ترازو را روی صفر تنظیم کنید.
۳. X گرم از ساکارز با خلوص بالا را در بشر قرار دهید.
۴. آب مقطر و یا دی یونیزه شده را به بشر اضافه کنید تا وزن کل محلول ۱۰۰ گرم شود.
۵. توجه کنید که محلول های بالای ۶۰ درصد را می بایست هم زد و یا به شدت تکان داد و تا در حمام آب ۴۰ درجه سانتی گراد گرم کرد. محلول را پس از حل شدن کامل ساکارز از حمام خارج کنید و اجازه دهید تا خنک شود.

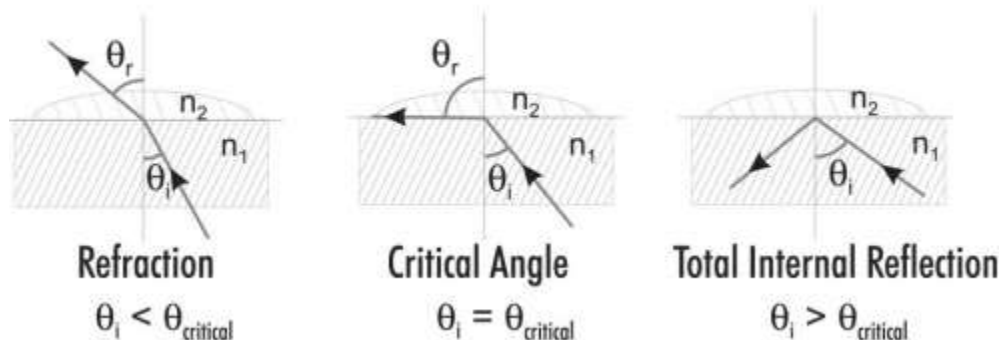
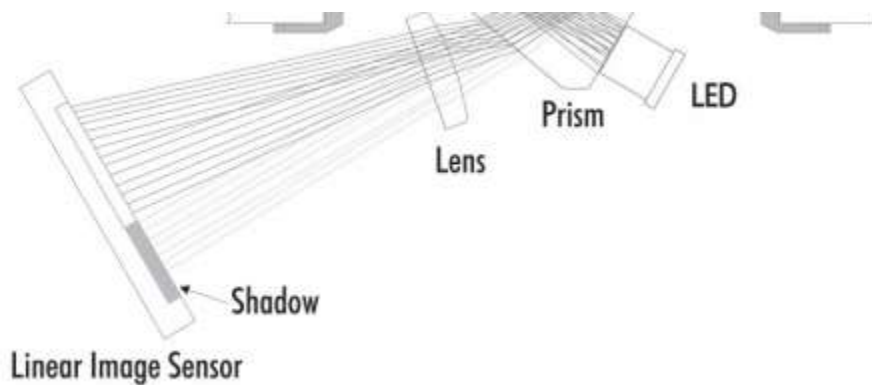
نمونه ای از محلول استاندارد ساکارز

درصد بریکس	کل	آب (گرم)	ساکارز
۲۵	۱۰۰,۰۰۰	۷۵,۰۰۰	۲۵,۰۰۰

### شاخص شکست

این دستگاه بر اساس شاخص شکست اندازه گیری ها را انجام می دهد. شاخص شکست اندازه گیری رفتار نور را در هنگام عبور از میان نمونه، بررسی می کند. با توجه به ترکیبات نمونه، پدیده های بازتاب و شکست در نور عبوری به صورت متفاوتی اتفاق می افتد.

با اندازه گیری این مورد به وسیله سنسور تصویری خطی، شاخص شکست نمونه می تواند به دست آید. این شاخص جهت بررسی خصوصیات فیزیکی همچون غلظت و چگالی مورد استفاده قرار می گیرد. دستگاه HI96801 علاوه بر سنسور تصویری خطی، از یک لامپ LED، منشور و لنز نیز استفاده می کند.



انحرافات در دما بر دقت نتایج رفرکتومتری حاصل تاثیرگذار است، لذا استفاده از اصلاح دمایی به منظور در دست داشتن نتایج دقیق تر به شدت پیشنهاد می شود. این دستگاه حاوی یک سنسور دمایی داخلی می باشد که الگوریتم های از پیش طراحی شده ی آن نتایج را با اصلاح دمایی نمایش می دهند.

در صورت تمایل به خرید **HANNA HI96801** و یا آگاهی از قیمت رفرکتومتر هانا **HI96801** با ما تماس بگیرید.

مشخصات فنی دستگاه HANNA HI96801:

Specification	Detail
SKU	HI96801
Sugar Content Range	0 to 85% Brix
Sugar Content Resolution	0.1 % Brix
Sugar Content Accuracy	±0.2% Brix
Temperature Range	0.0 to 80.0°C (32.0 to 176.0°F)
Temperature Resolution	0.1°C (0.1°F)
Temperature Accuracy	±0.3°C (±0.5°F)
Automatic Shut-Off	after three minutes of non-use
Enclosure Rating	IP65
Dimensions	192 x 102 x 67 mm (7.6 x 4.01 x 2.6in.)
Weight	420 g (14.8 oz.)
Refractometer Light Source	yellow LED
Refractometer Temperature Compensation	automatic between 10 and 40°C (50 to 104°F)
Minimum Sample Volume	100 µL (to cover prism totally)
Sample Cell	stainless steel ring and flint glass prism
Measurement Time	approximately 1.5 seconds
Ordering Information	Supplied with battery and instruction manual.