Anton Paar

Контроль показателя Brix и расчет стоимости кондитерских изделий

Кондитерские изделия можно оценивать при помощи измерения °Brix на рефрактометре Abbemat. Это удобный способ оценить стоимость продукта и убедиться в его качестве.

Вкусно все, что сделано из шоколада

К кондитерским изделиям относятся шоколад, желейные и шоколадные конфеты, изделия из жареных орехов или меда, мороженое. Этот сегмент постоянно растет, так как большинство людей во всем мире любят сладости. Значение °Brix помогает подтвердить качество производимых продуктов. Единицы °Brix дают информацию о содержании сахарозы на 100 г раствора. В многокомпонентных смесях, таких как джемы или желе, при помощи °Brix контролируют качество и срок годности. Используя шкалу °Brix возможно определить:

- Сухой остаток в процентах / растворимые сухие вещества
- Качество джема, желе, меда или фруктовых соков.
- Содержание влаги (влага = 100 - °Brix)
- Срок годности не только джемов, но и многих других пищевых продуктов (°Brix > 65 % гарантирует хранение без образования плесени)

Серия рефрактометров Abbemat от Anton Paar

Рефрактометры Abbemat напрямую пересчитывают измеренный коэффициент преломления в значение °Brix. Для измерения шоколада и других сладостей при 20 °C можно использовать специалный пресс, прижимающий образец к измерительной призме и улучшающий термостатирование. Рефрактометры Abbemat имеют встроенную систему термостатирования на элементах Пельтье. Такие образцы, как шоколад, с легкостью могут быть растоплены и измерены при 40 °C.

- **Предустановленные методы:** Рефрактометры серии Abbemat имеют шкалу °Brix от 0 до100 % (с точностью до 0.015 % и разрешением до 0.001 %).
- **Соковая станция Abbemat:** Во фруктовых соках с высоким содержанием пульпы измерение °Brix происходит в вертикальном положении при помощи соковой станции Abbemat.
- **Температурный контроль:** Коэффициент преломления образца зависит от температуры, которая надежно контролируется в рефрактометрах Abbemat элементами Пельтье (стабильность датчика температуры 0.002 °C).

На заметку

Измерение °Brix важно в пищевой индустрии. Этот показатель выступает в роли индикатора для влажных и/или сухих субстанций, а следовательно, используется для контроля качества.

Дополнительное оборудование Anton Paar

°Brix во фруктовых соках можно определить при помощи соковой станции Abbemat Juice Station. Для определения содержания жира в шоколаде также может быть использован рефрактометр Abbemat.

У Вас есть вопросы?

Свяжитесь с представителем Anton Paar в своем регионе. ЗАО "АВРОРА Лаб" - официальный представитель на территории России и Белоруссии. paar@avrora-lab.com