

# Medidor de pH para Sushi – HI981035

SKU: HI 981035



## RESUMEN

El Tester de pH para Sushi HI981035 está diseñado para medir el pH del arroz para sushi como parte de un plan de Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP). La sonda cuenta con un cuerpo de titanio, termómetro integrado, sensor de punta plana y unión abierta, un tester ideal para medir fácilmente el pH del arroz de sushi.

- $\pm 0.05$  precisión de pH
- Viene con todo lo que necesitas para empezar.
- Compacto, resistente al agua y fácil de usar

## 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) |

|                           |                                                                               |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Electrodo</b>          | Electrodo de pH con punta plana y unión abierta para medición de superficies. |
| <b>Apagado automático</b> | Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 min                             |
| <b>Tipo de Batería</b>    | CR2032 batería de ion litio (1)                                               |
| <b>Vida de la Batería</b> | Aproximadamente 1000 horas de uso continuo                                    |
| <b>Ambiente</b>           | 0 a 50°C (32 a 122°F); HR 95% max                                             |
| <b>Dimensiones</b>        | 50 x 160 x 21 mm (2 x 6.3 x 0.9")                                             |
| <b>Peso</b>               | 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.