



Electrodo de pH Foodcare para Productos Lácteos y Alimentos Semi Sólidos con Conector de Tornillo – FC200S

## Description

### Punta de Vidrio Cónica

El diseño de la punta con forma cónica permite la penetración en sólidos, semi sólidos y emulsiones para la medición directa del pH en productos alimenticios como carne, queso, yogur y leche.

### Cuerpo de PVDF

El fluoruro de polivinilideno (PVDF) es un plástico de calidad alimentaria resistente a la mayoría de los productos químicos y disolventes, incluyendo el hipoclorito de sodio. El PVDF tiene resistencia a la abrasión, resistencia mecánica y resistencia al crecimiento de hongos, así como a la radiación ultravioleta y nuclear.

### Referencia de Unión Abierta

El diseño de unión abierta utiliza una interfaz de gel sólido (viscoleno) entre la muestra y la referencia interna de Ag / AgCl. Esta interfaz no solo evita que la plata ingrese a la muestra, sino que también hace que la unión sea impermeable a la obstrucción, para obtener respuestas rápidas y lecturas estables.

### Conector de Tapa de Rosca

El FC200S utiliza un conector de tapa de rosca para conectarlo directamente al medidor y puede intercambiarse con otros medidores mediante el uso de cables de extensión BNC Hanna.

### Formulación de Vidrio a Baja Temperatura

La punta de vidrio utiliza una formulación de vidrio LT especial con una resistencia más baja de aproximadamente 50 megaohmios en comparación con el uso general (GP) con una resistencia de aproximadamente 100 megaohmios. Esto es beneficioso ya que muchos productos alimenticios se almacenan a bajas temperaturas. A medida que la temperatura del vidrio disminuye en la muestra, la resistencia del vidrio LT aumentará acercándose a la del vidrio GP a temperatura ambiente. Si usa vidrio GP, la resistencia aumentaría por encima de la resistencia óptima para la entrada de alta impedancia de un medidor de pH. El FC200S es adecuado para usar con muestras que miden de 0 a 50 °C.