



Miernik bieli-barwy do oceny mąki oraz innych produktów spożywczych

Miernik bieli przeznaczony jest do pomiarów współczynnika odbicia światła próbek mąki oraz innych produktów spożywczych. Ustalona wartość współczynnika odbicia umożliwia zakwalifikowanie badanej próbki do wymogów stawianych w normach. Metoda przy użyciu miernika MB-3M polega na pomiarze gęstości światła odbitego od powierzchni, na którą pada strumień świetlny o długości fali 565 nm. Analiza gęstości światła odbitego względem gęstości światła padającego po przetworzeniu na sygnał elektryczny odbywa się w systemie mikroprocesorowym opartym na jednocukłowym procesorze SAB 80 C515A.

Zastosowanie szczególnie:

- w młynarstwie i piekarstwie do badania bieli mąki wg PN-A-74029 (zamiast oznaczania zawartości popiołu) oraz
- w fabrykach drożdży do badania bieli drożdży
- w przetwórstwie ziemniaczanym do badania bieli skrobi
- w przemyśle spożywczym do badania bieli artykułów cukierniczych
- w piwowarstwie do badania barwy piwa
- w przetwórstwie owocowo-warzywnym do badania barwy owoców
- w przemyśle tłuszczowym do badania barwy olejów i tłuszczów roślinnych
- w przemyśle mięsny do określania barwy mięsa

Parametry techniczne:

- zakres pomiarów 30 - 100%
- dokładność $\pm 0,5\%$
- długość fali 565 ± 10 nm
- wzorzec bieli spiek proszku PTFE wykonany przez GUM
- zakres temperatur pracy 18-30°C
- zasilanie: wewnętrzne z akumulatora 6 V / 1,2 Ah
zewewnętrzne z sieci 230/50
- zasilacz 13 V / 0,3 A
- stopień ochrony B