

pH-Meter Typ D 810



Technische Daten:

Messbereich	: 2 bis 9 pH
Genauigkeit	: +/- 0,05 pH
Elektrodennullpunkt	: 4,66 pH
Umgebungstemperatur	: 7°C - 20°C
Stromversorgung	: 9V Blockbatterie
Betriebszeit	: ca. 250 Stunden
Elektrodenanschluss	: BNC-Anschlussstecker 1m Zuleitung
pH-Messelektrode	: Einstechelektrode mit 2 Messpunkten und Gel-Füllung
Abmessung	: 10 x 80 x 35 mm

Zubehör:

Koffer
pH 4,66
pH-Einstechelektrode kpl. mit Gel-Elektrolyt,
2 Messpunkte

Ihr Fachlieferant:

dagema

HW.-Nr. 5682711

Bedienungsanleitung für das pH-Meter Typ 805

minimaler Justieraufwand, der sich durch die altersbedingte Veränderung der pH-Elektrode nicht ganz vermeiden lässt. Fortfall der verschiedenen Reinigungs-, Puffer und Aufbewahrungslösung mit zwei Worten "einfachste Handhabung"

Das Entwicklungsergebnis deckt alle Forderungen ab. Diese wurden sowohl durch umfangreiche Tests, als auch durch den praktischen Einsatz bestätigt.

Sie erhalten mit dem Gerät eine Reinigungs-, Aufbewahrungs-, Entkeimungs-, Desinfizierungs-, und Pufferlösung Wohlgermerkt dies alles mit einer Lösung pH 4,66.

Diese Lösung sollten Sie auch als Aufbewahrungslösung in dem mitgelieferten Schutzgummi (vorne auf der Elektrodenspitze) verwenden. Dadurch können Sie jederzeit sehen, ob die Justierung noch stimmt. Das Gerät muss dann den Wert 4,66 pH +/- 0,05 anzeigen.

Sollte die Abweichung größer sein, können Sie in ein bis zwei Sekunden mit dem Drehknopf, ohne spezielles Werkzeug, den Wert von 4,66 einstellen.

Dies ist auch schon alles, was Sie neben dem Einschaltvorgang bei diesem Gerät beachten müsse.

**CE-Kennzeichen nach EU-RL 89/336 EWG
Techn. Vorschriften EN 50082-1/1995 Prüfstelle EM-Test GmbH**

Achtung:

Grobe Verschmutzungen der pH-Elektrode unter fließendem Wasser abspülen.

Ansonsten nur in der Lösung pH 4,66 aufbewahren.

Das pH-Meter sollte an einem kühlen Ort mit ca. +10°C Umgebungstemperatur gelagert werden.

Der pH-Wert von Fleisch und Fleischwaren

Der pH-Wert des Fleisches ist von großer Bedeutung für die Haltbarkeit und für seine Eignung zur weiteren Verarbeitung.

Die Haltbarkeit ist in der Regel um so geringer, je höher der pH-Wert liegt!

Die den Verderb verursachten Mikroorganismen sind besonders bei den höheren pH-Werten aktiv, während niedrige pH-Werte die erwünschten Bakterien, die für die Reifungsvorgänge sorgen und außerdem die Tätigkeit der unerwünschten Bakterien zurückdrängen, begünstigen.

Deshalb sollte ein für die Herstellung von Dauerwaren vorgesehenes Fleisch einen niedrigen pH-Wert, das heißt eine gute Säuerung aufweisen.

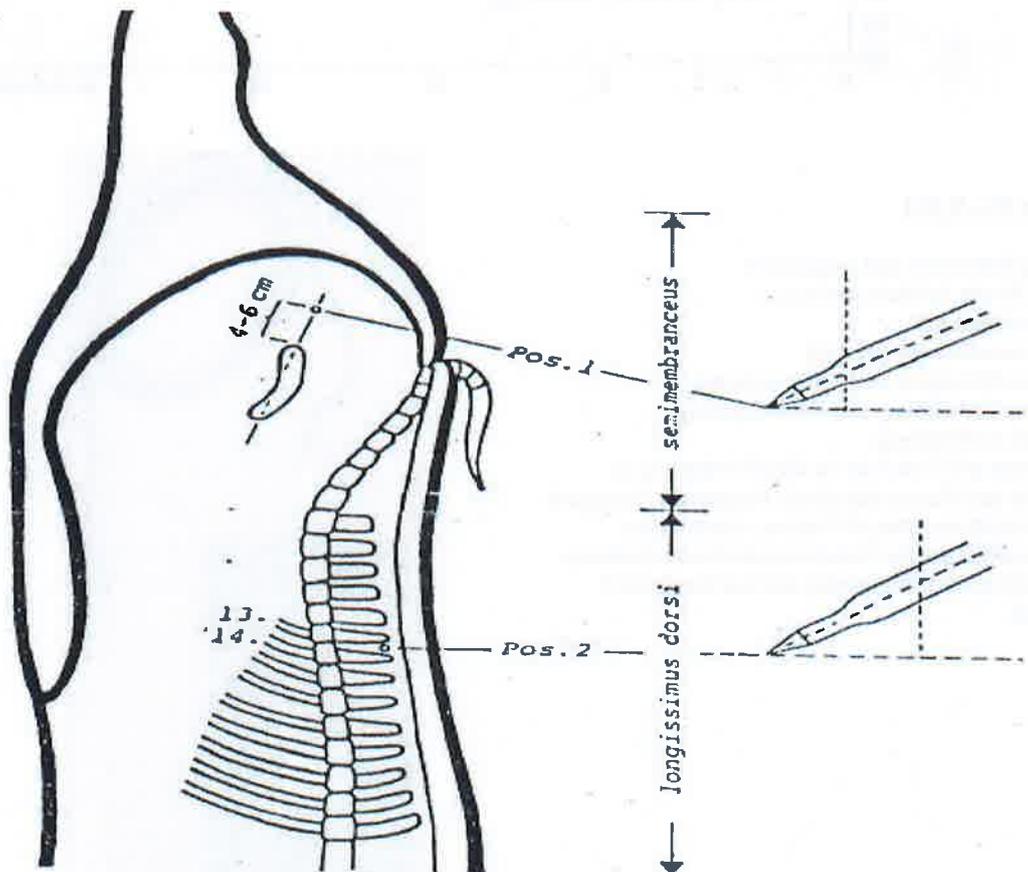
Anhaben darüber, welche pH-Werte ein Fleisch in etwa haben sollte, um es für ein bestimmtes Produkt verarbeiten zu können, sind neben den pH-Wert einiger Fleischkonserven in der folgenden Tabelle zusammengestellt

Produkt / Erzeugnis	pH-Wert
Bouillonsuppe	6,0 – 6,5
Brühwurst vor und nach der Erhitzung	6,0 – 6,4
Blutwurst vor und nach der Erhitzung	6,2 – 7,0
Cremesuppe	5,8 – 6,2
Corned beef vor und nach Erhitzung	6,0 – 6,1
Dosenwürstchen vor und nach Erhitzung	6,1 – 6,2
Fleisch von "Stresstieren"	6,0 – 6,7
Fleisch, verdorben (nach Reifung)	über 7,0
Fleisch für Rohwurst nicht geeignet	über 6,0

Ihr Fachlieferant:

dagema

Fleisch für Rohschinken, geeignet negativ	über 6,2
Fleisch für Rohwurst geeignet	5,4 – 5,8
Gulasch	5,1 – 5,9
Leberwurst vor und nach Erhitzung	6,2 – 6,5
Linsen mit Fleisch	5,8 – 6,2
Normales Fleisch nach Glykolyse	5,5 – 6,0
Ochsenschwanzsuppe	5,2 – 5,6
Pökellake normal	5,8 – 6,8
Rohwurst schnittfest	4,9 – 5,2
Rohwurst normal	5,0 – 5,8
Rohwurst übersäuert	4,3 – 4,9
Rindfleisch vor und nach Erhitzung	5,8 – 6,0
Sülze	4,5 – 5,5
Schweinefleisch vor und nach Erhitzung	6,1 – 6,3
Rindfleisch gereift	5,4 – 5,8
Rohschinken	5,3 – 5,8
Kochschinken	5,8 – 6,



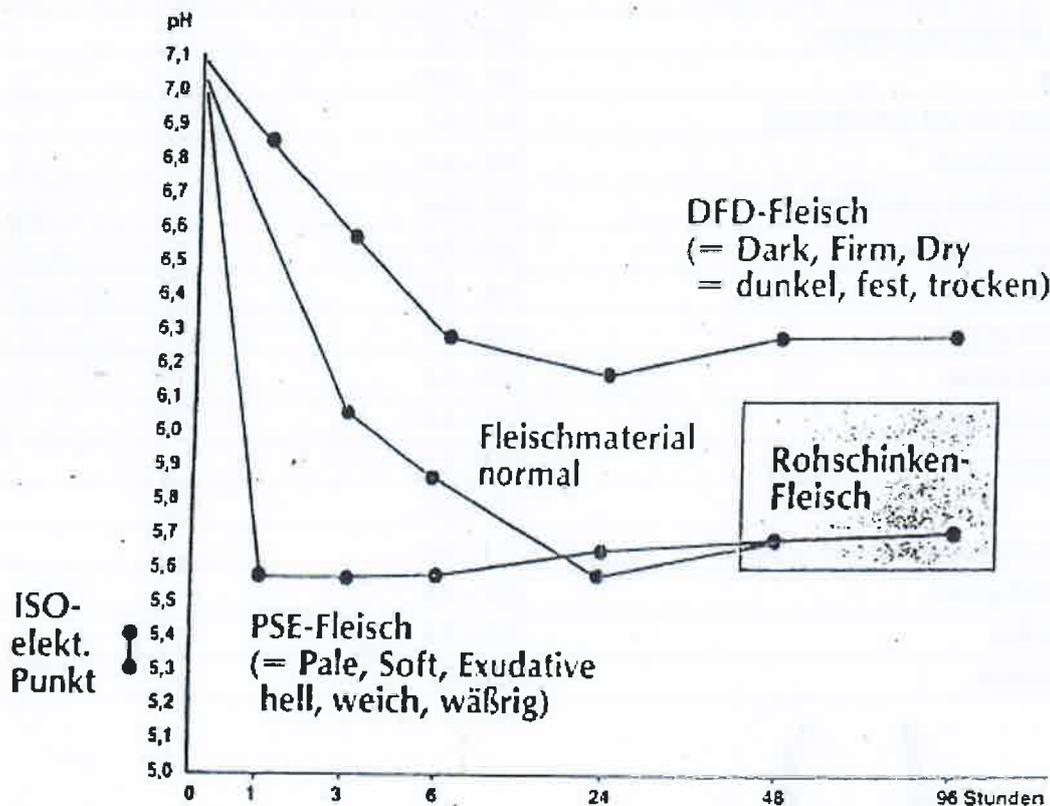
Ihr Fachlieferant:

smagob

pH-Messstellen beim Schwein

dagema

Messung des pH-Verlaufes in der Zeit nach der Schlachtung



pH-Meter Typ D 810

bedienungsfreundlich und zeitsparend
ausgelegt für die Schlachtmessung
nur ein Bedienknopf

nur eine Einstelllösung pH 4,66

- zur Reinigung und Aufbewahrung
- zur Entkeimung und Desinfizierung
- als Pufferlösung

mit der neuen pH-Elektrode ist die pH-Messung so einfach wie das Messen mit einem Temperatur Messgerät
Bei der Entwicklung des pH-Meters, wurde in der Zusammenarbeit der fleischverarbeitenden Industrie dieses Gerät speziell angefertigt und auf den Bedarf abgestimmt.



Ihr Fachlieferant:

dagema