

pH und Temperatur mit einer Messung: Einstichelektrode mit integriertem Pt1000 Temperaturfühler



Wartungsfrei und platzsparend

Highlights

- Robuste Elektrodenspitze für die pH-Messung in halbhartem Proben wie Käse, Früchte, Teig oder Fleisch
- Nie mehr Elektrolyt nachfüllen – wartungsfrei aufgrund eines gelierten Referenzelektrolyten
- Integrierter Pt1000 Temperaturfühler – die platzsparende Alternative zu separatem Temperaturfühler und pH Elektrode
- Alterungsindikator des Gels zeigt einen nötigen Austausch der Elektrode frühzeitig an
- Elektrode kann an allen Metrohm Titratoren und pH-Metern verwendet werden



Weshalb gehören pH-Wert und Temperatur zusammen?

Ob zur Überprüfung von Produktionsschritten, zur Beurteilung der Produktqualität oder für Haltbarkeitsprognosen – am pH-Wert führt in der Lebensmittelindustrie kein Weg vorbei. Weil jedoch die Messung des pH-Werts

dem Einfluss der Temperatur unterliegt, muss zusammen mit dem pH-Wert stets auch die Temperatur des betreffenden Produkts gemessen werden.

Die Temperatur beeinflusst die pH-Messung auf zwei unterschiedliche Arten:

1. Die Temperatur beeinflusst den pH-Wert der Probe selbst.
2. Die Steilheit der Elektrode ist temperaturabhängig.

Daraus ergibt sich zunächst, dass die Proben für vergleichbare pH-Resultate stets bei gleicher Temperatur analysiert werden sollten.

Ebenso wichtig ist es, dass die Steilheit der Elektrode in Abhängigkeit von der Temperatur angepasst wird. Dies geschieht bei der Metrohm Einstichelektrode dank des integrierten Pt1000 Temperaturfühlers automatisch. Auf Ihre pH-Werte können Sie sich somit stets verlassen.



Bestellinformation

6.00226.600	Einstichelektrode mit Pt1000
6.2104.600	Elektrodenkabel für Steckkopf U, 1 m
6.2308.000	Elektrolyt c(KCl) = sat., 250 mL

www.metrohm.com

 **Metrohm**