

Рефрактометры для мёда



В России традиционно развито пчеловодство, представленное в основном частными пасеками. На пасеках производятся самые различные сорта мёда, количество которых исчисляется десятками.

Основным показателем качества мёда является количество влаги. Данный параметр обозначен государственными стандартами и может быть легко определён с помощью рефрактометра.

Помимо содержания влаги, рефрактометр позволяет определить сахаристость (содержание сухих веществ) по шкале Brix.



Классический оптический прибор для анализа мёда – **HHR-2N**! Имея компактные размеры и достаточно высокую точность измерений, этот прибор станет отличным помощником в отборе качественного мёда!



Рефрактометры серии **MASTER** – мастера в своём деле. Надёжные и простые приборы.

	Диапазон измерения	Точность	Температурная компенсация	Защита от влаги и пыли
Master-HONEY	Влажность мёда: 12.0...30.0%	Влажность мёда: 0.2%	10...40°C	IP65
Master-HONEY/BX	Влажность мёда: 12.0...30.0% Brix: 58.0...90.0%	Влажность мёда: 0.2% Brix: 0.2%	10...40°C	IP65





PAL-22S	PAL-2
Диапазон измерения: Влажность меда: 12.0...30.0%	Диапазон измерения: Brix: 45...93%
Точность: Влажность меда: $\pm 0.2\%$	Точность: Brix: $\pm 0.2\%$
Температурная компенсация: 10...40°C	Температурная компенсация: 10...100°C
Защита от влаги и пыли: IP65	
Питание: 2 батарейки типа AAA	



Цифровой рефрактометр серии **PAL**. Несколько капель мёда, одно нажатие кнопки, три секунды – и вы получаете результат на экране.



Рефрактометр серии **PEN**, который позволяет проводить измерения, погружая призму прибора прямо в пробу. Проводите измерения с максимальной скоростью!

Диапазон измерения: Влажность меда: 13.0...30.0%
Точность: Влажность меда: $\pm 0.2\%$
Температурная компенсация: 10...100°C
Защита от влаги и пыли: IP65, призма IP67
Питание: батарейка типа AAA

Рефрактополяриметр.

Мёд является оптически активным веществом, основным составляющим которого является фруктоза и глюкоза. Фруктоза имеет отрицательное вращение (-92.0°), в то время как глюкоза – положительное ($+52.7^\circ$). В естественном мёде, преобладающим компонентом является фруктоза, что и делает суммарное вращение отрицательным. Если мёд разбавляют сахаром, то это очень просто определить с помощью поляриметра, так как сахароза имеет положительное вращение.

Рефрактополяриметры – это новый тип приборов, разработанный совсем недавно. Серия **RePo** объединяет в одном компактном корпусе как рефрактометр, так и поляриметр. То есть вы можете произвести комплексный анализ любого мёда на одном приборе, измерив влажность мёда, сахаристость по Brix, а также концентрацию фруктозы.



RePo-4

Диапазон измерения:

Угол вращения: $-5^\circ \dots 5^\circ$ (длина пути 20 мм)

Фруктоза: 0...99%

Brix: 0...85% (АТК 15...40°C)

Влажность меда: 13.0...30.0%

Точность:

Угол вращения $\pm 0.1^\circ$ (при 20°C)

Brix $\pm 0.2\%$

Влажность меда $\pm 0.2\%$

Температурная компенсация:

Brix / Влажность меда 15...40°C

Защита от влаги и пыли: IP64

Питание: 4 батарейки типа AAA

