



Anton Paar

::: Superior Optical Instruments



Abbemat Juice Station – gut in der Vertikale

Zuverlässige Brix Messung von Proben, die Fruchtfleisch oder andere Partikel enthalten

Fruchtsaft – ein komplexes Getränk

Fruchtsäfte sind Naturprodukte und deshalb hochkomplexe Getränke mit vielen Inhaltsstoffen. Damit der Qualitätsstandard des Produktes gewährleistet ist, müssen Fruchtsäfte abhängig von ihrer Zusammensetzung analysiert und genauen Produktvorgaben gerecht werden.

Einer der wichtigsten Parameter für die Qualitätskontrolle in der Saftproduktion ist der Brix-Wert (°Brix), der auf die Zuckerkonzentration und die Zusammensetzung der Säfte schließen lässt. Die Refraktometer der Abbemat-Serie sind Standard-Messgeräte zur Brix-Messung an Fruchtsäften. Sie arbeiten äußerst schnell und zuverlässig und liefern wertvolle Informationen über die Zusammensetzung der Säfte.

Viele Säfte – besonders Orangensaft – enthalten Fruchtfleisch auch im verkaufsfertigen Endprodukt. Die Bestandteile des Fruchtfleisches führen zu Problemen bei der Brix-Messung, da sich die einzelnen Partikel auf dem Messprisma des Refraktometers absetzen und somit den Messwert verfälschen können.

Abbemat Juice Station – die ideale Lösung für fruchtfleischhaltige Getränke

Anton Paar kennt die Schwierigkeiten, die das Messen fruchtfleischhaltiger Getränke mit sich bringen, und bietet seit vielen Jahren die Refraktometer der Produktlinie Abbemat Heavy Duty an, die vertikal aufgestellt werden können. Durch die aufrechte Installation des Abbematen kann die Sedimentation von Partikeln wie Fruchtfleisch auf dem Messprisma verhindert werden. Das Gerät liefert somit verlässliche und konstante Messergebnisse. Mit der Abbemat Juice Station wird die Reihe von vertikal aufstellbaren Refraktometern um die Modelle Abbemat 200/300/550 erweitert.

Der angebrachte Fülltrichter ermöglicht schnelle und einfache Serienanalysen, z. B. in der Qualitätskontrolle: Vorgegangene Proben werden durch Einfüllen einer neuen Probe aus der Messzelle gespült, sodass zwischen den Proben keine Reinigung des Messprismas nötig ist. Eine interne Temperierung stellt die korrekte Messtemperatur sicher. Die gemessenen Daten können gespeichert und ausgedruckt werden.

Die Abbemat-Juice-Station-Modelle sind einfach in der Handhabung und die Ergebnisse unabhängig vom Bediener. Mit Hilfe geführter Menüschritte ist eine einfache Justierung des Gerätes problemlos möglich. Zur Reinigung kann die Messzelle unkompliziert vom Gerät gelöst werden.



	Abbemat 200 Juice Station	Abbemat 300 Juice Station	Abbemat 550 Juice Station
Messbereiche			
Brechungsindex (RI)			
Messbereich nD	1,30 bis 1,72	1,26 bis 1,72	1,26 bis 1,72
Auflösung nD	± 0,0001	± 0,00001	± 0,000001
Genauigkeit nD*	± 0,0001	± 0,0001	± 0,00002
Brix			
Messbereich	0 bis 100 %	0 bis 100 %	0 bis 100 %
Auflösung	0,01 %	0,01 %	0,001 %
Genauigkeit	0,05 %	0,05 %	0,015 %
Proben-/Prismen-temperaturkontrolle durch eingebauten Festkörperthermostaten (Peltier)			
Temperaturbereich	10 °C bis 60 °C	10 °C bis 85 °C	10 °C bis 85 °C
Temperaturfühlergenauigkeit*	± 0,05 °C	± 0,05 °C	± 0,03 °C
Komponenten			
LED-Lichtquelle mit einer Wellenlänge von 589 nm, durchschnittliche Lebensdauer > 100 000 h			
Mechanische Daten			
Abmessungen L x H x B [mm]	300 x 145 x 330		
Gewicht [kg]	8,8 kg, 19,4 lb		

*Gültig unter refraktometrischen Standardbedingungen ($T = 20\text{ °C}$, $\lambda = 589$, Umgebungstemperatur = 23 °C)

Ihr Vertriebspartner