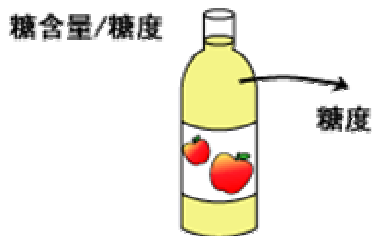


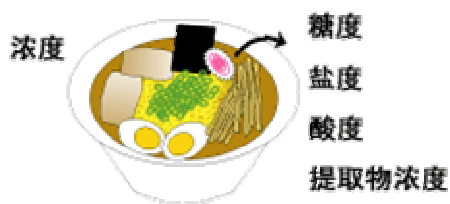
1. 糖度

果汁、果酱和蜂蜜含有多种成分，但最主要的是糖。糖的浓度可以 Brix 值表示。Brix 值表示蔗糖在蒸馏水中的溶解量。例如，10 克蔗糖溶于 90 克蒸馏水中，Brix 为 10%。由于果汁在水中的主要溶解物是糖，所以 Brix 值很适合测量这类样品。



2. 浓度

拉面汤、浓汤及沙司等中除了糖以外还含有盐、酸、提取物等其他物质。这些溶于水的成份通称为可溶性固体。浓度表示 100 克样品中可溶性固体的溶解量。浓度通常以百分比表示。



3. Brix

折射计可测量浓度百分比并以 Brix(%) 显示。当测量果汁或果酱样品时，所含成分几乎全部是糖，Brix(%) 值基本与实际的糖度相等。当测量如汤或沙司等含其它成份的样品时，Brix(%) 值代表总浓度百分比。



Brix(%) 按样品可测量糖度或浓度。



水果 · 蔬菜

1. 取样

水果或蔬菜类样品可以通过榨汁、挤压或擦碎取样



蔬菜、水果样品榨取部位不同，Brix 糖度也是不同的。为取得准确的结果，应在样品的不同部位榨汁并混和均匀

2. 水果及蔬菜的测量方法

ATAGO 进行了以下示例的研究及测试，以获取果蔬的测试用最好方法

		取样方法	平均糖度值	
橙子	压榨	• Dekopon	14%	不同品种的橙子，7月的糖度一般为7-8%，然后每个月大约上升1%
		• Unshu	12至14%	
		• Wase	10至11.5%	
		• Iyokan	12%	
		• Amanatu	11至12%	
		• Valencia orange	11至12%	
柚子	压榨	• 10至11%		
柠檬	压榨	• 7至8%		
草莓	压榨(擦碎)	• 8至9%		
葡萄	压榨	• Kyoho	15至20%	
		• Pi one	12.5至21%	
		• Muscat	10.2至19.8%	

		<ul style="list-style-type: none"> Delaware 18 至 20% <p>对于葡萄而言，葡萄串顶部的大约比底部的甜1.5 倍</p>
西瓜	剪切	<ul style="list-style-type: none"> 9 至 13% <p>西瓜中部的糖度一般比较高。越靠近西瓜皮或径部则糖度越低</p>
瓜	剪切	<ul style="list-style-type: none"> 13 至 18% <p>瓜中部的糖度一般比较高。越靠近瓜皮或径部则糖度越低</p>
桃子	剪切	<ul style="list-style-type: none"> 12 至 15%
芒果	剪切	<ul style="list-style-type: none"> 10 至 14%
枇杷	榨汁器	<ul style="list-style-type: none"> Mogi 11 至 13% Noji mawase 11 至 12%
猕猴桃	压榨	<ul style="list-style-type: none"> 13 至 16%
苹果	剥皮，擦碎并用纱布挤压过滤	<ul style="list-style-type: none"> Kougyoku 12 至 14% Sun tsugaru 13 至 15% Sun fuji 14 至 16% Fuji 14 至 17%
桃子	剥皮，擦碎并用纱布挤压过滤	<ul style="list-style-type: none"> Tyoj yuro 11 至 12% Ni j yusse i ki 11 至 13% Kousui 11 至 14% Housui 11 至 15% Nausui 14 至 16%
菠萝	剪切	<ul style="list-style-type: none"> 14 至 15%
樱桃	压榨(擦碎)	<ul style="list-style-type: none"> Satoni shi ki 12 至 13% American cherry 14 至 17%
柿子	剪切	<ul style="list-style-type: none"> Fuyu 15 至 18% Maekawa Jiro 16 至 17%

	取样方法	平均糖度值
番茄	压榨	<ul style="list-style-type: none"> • Momotaro 5 至 6% • Mini tomato 6 至 7% 近期的番茄比以往要甜，糖度达到近 10%
萝卜 (上一部分)	剥皮并用纱布挤压过滤	• 3 至 4%
萝卜 (下一部分)	剥皮并用纱布挤压过滤	• 2 至 3%
胡萝卜	剥皮并用纱布挤压过滤	• 5 至 7%
黄瓜	剥皮并用纱布挤压过滤	• Fukushima 5 至 7%
茄子	剥皮并用纱布挤压过滤	• 4 至 5%
韭菜 (上一部分)	切碎后用纱布挤压过滤	• 4 至 5%
韭菜 (下一部分)	榨汁器	• 7 至 8%
青椒	擦碎并挤压	• 3 至 5%
南瓜	挤压过滤，去除种子	• 19 至 20%
马铃薯	剥皮并用纱布挤压过滤	<ul style="list-style-type: none"> • Mayqueen 4 至 5% • Dansyaku 5 至 6%
甜薯	剥皮并用纱布挤压过滤	• 8 至 12%
玉米	榨汁器	• 14 至 17%

3. 特征/测量方法

手持折射仪

特征(MASTER- α)

自动样品延展功能 (ASD)

ATAGO设计了匙形样品槽, 样品容易滴加, 并且依靠自动样品延展功能帮助样品自动延展至整个棱镜。所以使用者不用自己盖样品盖, 这样的设计为使用者的操作提供了更大的方便。



视野明亮, 读数清晰易读

握把平滑

完美设计

选购:微量样品用棱镜盖 (RE-2311-52M)

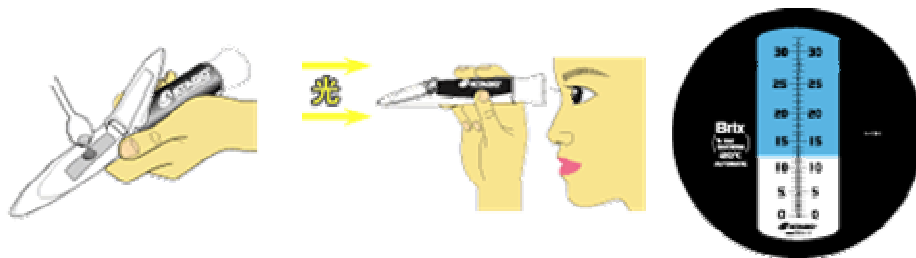
MASTER系列的握把平滑, 易于清洁, 可有效防止污染及细菌滋生。

测量方法



1) 将 2, 3 滴样品置于棱镜表面 2) 盖样品盖
面

3) 透过棱镜读出测量值, 标尺上蓝色与白色的境界线就是测量值(%)



1) 滴 1-2 滴样品于棱镜表面。使样品充分延展覆盖棱镜表面且无气泡, 关闭样品盖 2) 透过棱镜读出测量值, 标尺上蓝色与白色的境界线就是测量值(%)

数字手持袖珍折射仪

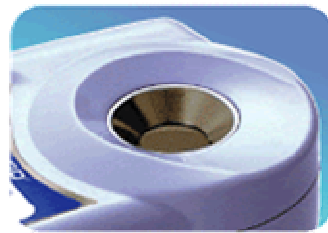


特征



- 易于清洁，可流水冲洗

- 创新的设计使样品易于擦掉而不易溢出



测量方法



- 1) 将2,3滴样品置于棱镜表
- 2) 按“开始 START”键
- 3) 3秒内显示糖度 (Brix%) 值!

面



- 1) 滴 1-2 滴样品于棱镜表面,使样品充分延 2) 按 "开始 START" 键 测量值以数字形式
展覆盖棱镜表面 显示

4. 测量目的

● 给蔬果种植者提供方便

1. 确定最好的采摘的时间
2. 可让消费者能品尝到最好的蔬果
3. 当游客到访果园时可以提供最美味的水果
4. 通过监控生长中的蔬果的糖度调整土壤的灌溉和施肥
5. 可用于区分果蔬的等级
6. 是农业合作社或农产品研究机构的有效工具

● 应用于蔬果销售

水果的糖度决定了它的甜度。在超市，标示糖度以让顾客知道蔬果的新鲜程度或甜度。如果糖度值可以标示在蔬果柜台上，顾客就可以知道他们所欲购买的产品质量。

5. 保管方法

- 测量后，用擦镜纸擦去棱镜表面的样品。如果样品中含有油脂，可用异丙醇及水清洁棱镜表面
- 不使用时，请将折射计置于包装盒内，室温（0 至 40° C）储存。请勿置于阳光下曝晒或潮湿环境中，勿猛烈撞击或振动。

