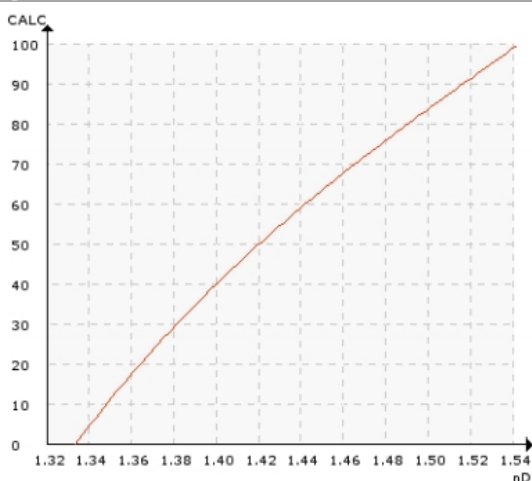


KETCHUP ÉS PARADICSOMSZÓSZ

Tipikus végtermékek

Ketchup és paradicsomszósz.

Kalibrálási görbe: Optikai törésmutató Brix görbe T = 20 °C esetén



Bevezetés

A ketchup és a paradicsomszósz a leggyakrabban használt mártások közé tartoznak. A receptek különbözőek, a viszkozitás és a szárazanyag-tartalom széles skálán mozog. A termék készülhet egész, hámozott paradicsomból is, de leggyakrabban sűrített paradicsom az alapanyag. Emellett felhasználnak hozzá vizet, cukrot, ecetet, sót és fűszereket. A kívánt viszkozitást keményítő hozzáadásával érik el.

Alkalmazás

A ketchup gyártó a sűrített paradicsomot vagy paradicsompürét a keverőtartályban vízzel hígítja a megfelelő Brix-szint eléréséig. Ezután cukrot vagy édesítőszert, sót és tartósítószert adnak hozzá az adott receptnek megfelelően.

Az összetevők hozzáadását követően a keveréket sterilizálják és légmentesítik. Erre azért van szükség, hogy a baktériumok elterjedését megakadályozzák. A bentmaradó levegő ráadásul a csomagolás során is okozhat problémákat.

A mártás készítése során nagyon fontos folyamatosan mérni és ellenőrizni a koncentrációt, ami hatással van a termék minőségére.

A refraktométer beépítése



A K-Patents PR-43-A sanitary (a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer megfelelő beépítési helyei:

1. A keverő, hígító tartályba: a különböző beérkező szállítmányokban a koncentráció eltérő lehet. A refraktométer biztosítja a paradicsomszósz állandó Brix-szintjét.
2. A végterméket tároló tartály bemeneténél: a sterilizálás és légmentesítés után a mártás koncentrációja változó lehet. A refraktométer segítségével ellenőrizhető a minőség a tárolás előtt.
3. A töltősoron: refraktométerrel mérhető a koncentráció a csomagolás előtt.

A K-Patents refraktométerek folyamatos ellenőrzést tesznek lehetővé a teljes gyártási folyamat során, így biztosítva a legjobb minőségű végterméket.

K-Patents termékei megfelelnek az EU hatályos élelmiszeripari előírásainak.

A refraktométer 3A tisztasági tanúsítvánnyal rendelkezik és az EHEDG előírásainak is megfelel. A

Műszerek	Ismertetés
	A K-Patents PR-43-AC kompakt, sanitary (azaz a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer kis átmérőjű (2,5", vagy kisebb) csövekbe történő beépítésre ajánlott. Az érzékelő fejet 90 fokos csőkönyökbe kell közvetlenül, vagy átfolyási cella (Sanitary 3A bilincs, Varivent kapcsolat) felhasználásával beépíteni.
	A K-Patents PR-43-AP probe sanitary (azaz a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer beépíthető nagyobb átmérőjű csövekbe, tartályokba, főzőkbe, üstökbe, kristályosítókba. Magasabb hőmérsékleten (akár 150 °C) is használható.
Automatikus prizmasótas	Prizmasótas aszeptikus gőzzel: ott válhat szükségessé, ahol a mért közeg áramlási sebessége kisebb, mint 1,5 m/sec, vagy annak szárazanyagtartalma nagyobb, mint 40 %.
Mérési tartomány	Törésmutató (nD): 1.3200 – 1.5300, ami megfelel 0 – 100 Brix-nek.