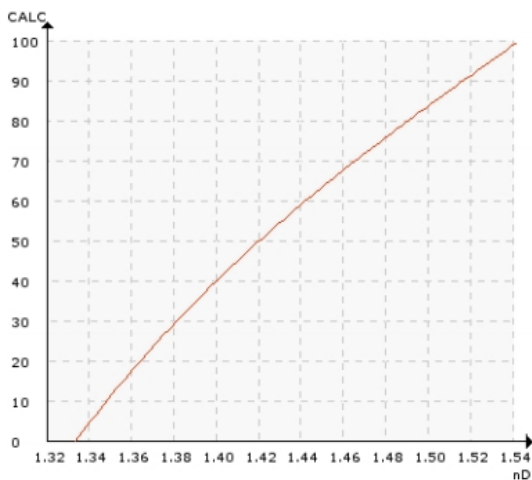


## GYÜMÖLCSLÉ SÚRÍTMÉNY

### Tipikus végtermékek

Gyümölcs- és zöldséglé sűrítvény (alma, barack, narancs, grapefruit, ananász, paradicsom, mangó, répa, szőlő, cseresznye, meggy, stb.).

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



## Bevezetés

A gyümölcslé sűrítés során a víz egy részét eltávolítják, így a szárazanyag (gyümölcscukrok, ásványi anyagok, vitaminok) egy magasabb koncentrációjú oldatban marad meg, ami könnyebben tárolható és szállítható.


## Alkalmazás

A gyümölcslé a kinyerés, szűrés és centrifugálás után egy gyűjtőtartályba kerül. Ekkor a koncentráció változó, függ a gyümölcs minőségétől, a csapadék mennyiségétől, értéke 9 és 12 Brix közötti.

Ezután a gyümölcslét a bepárlóba töltik, ahol a melegítés hatására a koncentráció megemelkedik, tipikusan 10-ről 65 Brix-re.

## A refraktométer beépítése

A K-Patents PR-43-AC sanitary (a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer megfelelő beépítési helye a párologtató kimeneténél van. A refraktométer szolgáltatja az alapjelet annak a szabályozónak, ami a párologtató bemenetét működteti, és így a Brix-szintet a megfelelő értéken tartja. Ha a mért koncentrációérték megemelkedik, akkor a párologtató bemenetén több gyümölcslét enged be, hogy a megfelelő kimeneti koncentrációt visszaállítsa. Az általános mérési tartomány 30-80 Brix.

| Műszerek  | Ismertetés   |
|---|--|
|  | <p>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.</p> |
| <b>Mérési tartomány</b>   | Törésmutató (nD): 1.3200 – 1.5300, ami megfelel 0 – 100 Brix-nek.  |