

# Sugar&Acid

## 便携式糖酸度计



## 糖与酸 ~ 平衡很重要 ~

关于水果糖度（甜度）的概念已经比较成熟，但是水果酸度的概念也很重要。只有甜味的水果并不好吃，适当的酸味与甜味搭配起来才会产生“美味”。糖酸比指标现在被广泛的应用于水果品种筛选，水果分级、水果成熟度判断、水果口感评价中。

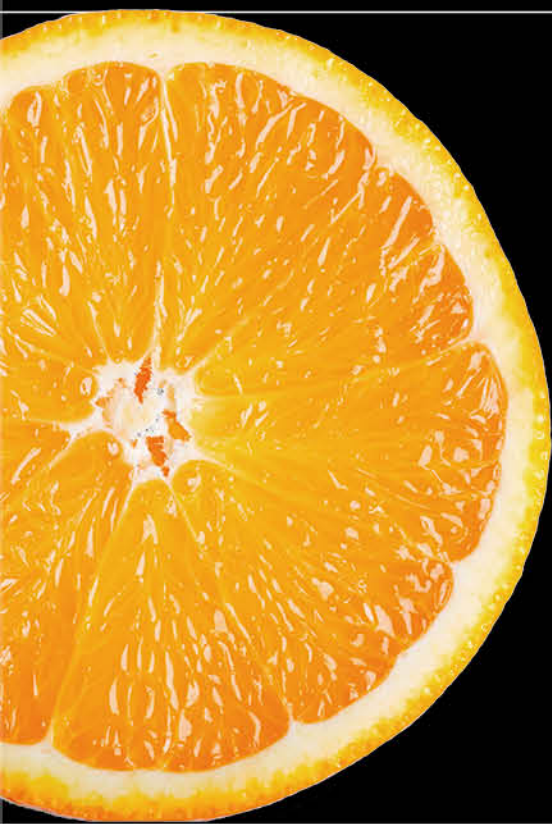
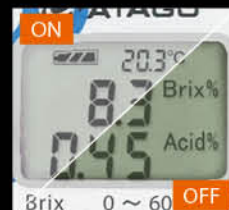
### 无需试剂

在传统的酸度测量方法“中和滴定法”等方法中，需要花费大量成本，在处理上也大量需要复杂的试剂。便携式糖酸度计则无需任何试剂。



### 搭载背光源

小型糖酸度计的显示屏搭载有背光源。即使在稍暗的情况下也可毫不费力地读出测量值。



# CITRUS

## 柑橘专用

### PAL-BX|ACID1

Cat.No.4711

电导法的柑橘类专用酸度计。  
可测量橙子、桔子、柠檬等柑橘类的糖度和酸度。



#### 规格

型 式	PAL-BX ACID1
Cat.No.	4711
测量项目	Brix, 柠檬酸(柑橘类)
测量范围	Brix 0.0 ~ 60.0% 酸度 0.10 ~ 4.00g/100ml 温度 10.0 ~ 40.0°C
测量精度	Brix ± 0.2% 酸度 ± 0.10g/100ml (0.10 ~ 1.00g/100ml) 相对精度 ±10% (1.01 ~ 4.00g/100ml) 温度 ± 1°C

## 测量方法



1 用移液器滴入 0.2ml 样品。



2 按下 START 键，Brix 测量值将被显示出来。



3 将纯净水倒至附属装置的基准线或者用移液器将样品稀释 50 倍至 10ml (加水 9.8ml)，并搅拌均匀。

## 葡萄、葡萄酒专用

### PAL-BX|ACID2

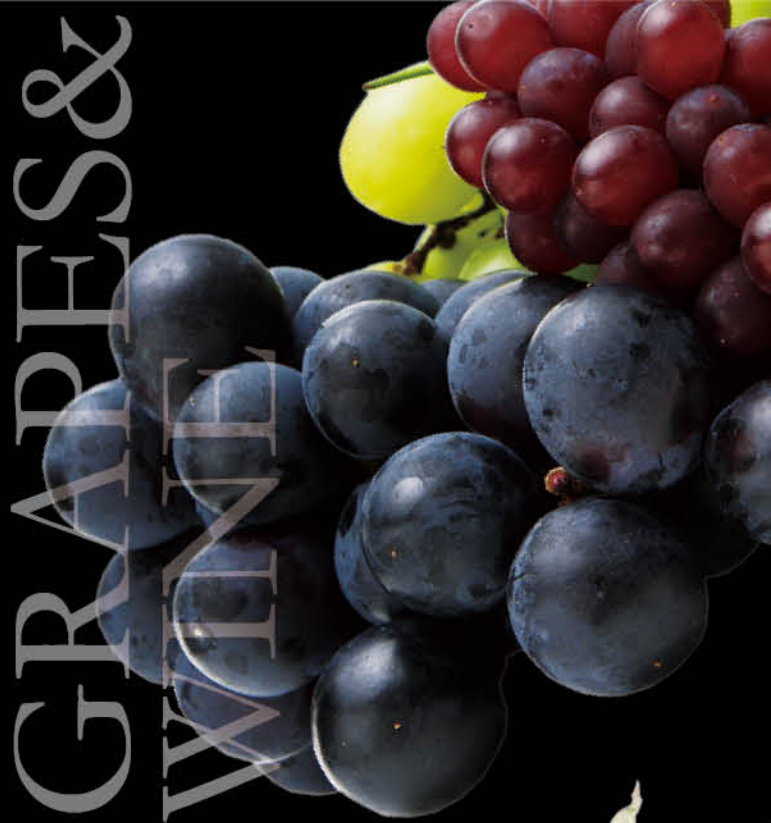
Cat.No.4712

电导法的葡萄、葡萄酒专用酸度计。  
可测量葡萄、红葡萄酒、白葡萄酒等的糖度和酸度。



#### 规格

型 式	PAL-BX ACID2
Cat.No.	4712
测量项目	Brix, 酒石酸(葡萄、葡萄酒)
测量范围	Brix 0.0 ~ 60.0% 酸度 0.10 ~ 4.00g/100ml 温度 10.0 ~ 40.0°C
测量精度	Brix $\pm$ 0.2% 酸度 $\pm$ 0.10g/100ml (0.10 ~ 1.00g/100ml) 相对精度 $\pm$ 10% (1.01 ~ 4.00g/100ml) 温度 $\pm$ 1°C



## 番茄专用

### PAL-BX|ACID3

Cat.No.4713

电导法的番茄专用酸度计。  
可测量番茄及纯无盐番茄汁等的糖度和酸度。



#### 规格

型 式	PAL-BX ACID3
Cat.No.	4713
测量项目	Brix, 柠檬酸(番茄)
测量范围	Brix 0.0 ~ 60.0% 酸度 0.10 ~ 3.00g/100ml 温度 10.0 ~ 40.0°C
测量精度	Brix $\pm$ 0.2% 酸度 $\pm$ 0.10g/100ml (0.10 ~ 1.00g/100ml) 相对精度 $\pm$ 10% (1.01 ~ 4.00g/100ml) 温度 $\pm$ 1°C



4

按下 START 键，酸度测量值将在下面被显示出来。

#### 配件



附属装置



玻璃吸管(5根)

#### 通用规格

分辨率	Brix 0.1% 酸度 0.01g/100ml 温度 0.1°C
温度补偿范围	10~40°C (自动温度补偿)
测量时间	约 3 秒
电 源	7 号 电池 $\times$ 2 块
防水保护等级	JIS-C0920 5 级防喷流形 IEC 标准 529 IP65
尺寸·重量	55(W) $\times$ 31(D) $\times$ 109(H)mm, 100g (仅仪器)

※ 套装包含：移液器 2 只，移液吸头若干，主机 1 套。



**ATAGO CO., LTD.**

地址: 广州市天河区林和西路9号耀中广场A座702室

电话: 086-20-38106065/38108256/38106057

传真: 086-20-38109695

E-mail: info@atago-china.com

Web: www.atago-china.com

※产品外观及规格设计如有变更, 恕不另行通知。敬请谅解。



**HACCP GMP GLP**

爱拓产品适用HACCP、GMP以及GLP体系认证。

