

PAL-BX | ACID 4 草莓糖酸度计 快速检测水果的糖酸比 ATAGO爱拓

产品名称	PAL-BX ACID 4 草莓糖酸度计 快速检测水果的糖酸比 ATAGO爱拓
公司名称	泽崎贸易(深圳)有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:ATAGO爱拓 型号:PAL-BX ACID 4 产地:日本
公司地址	深圳市龙华区龙华街道清华社区清龙路6号港之龙科技园科技2层GR10
联系电话	13632692504 13632692504

产品详情

糖酸比平衡是决定水果风味的关键！

为了方便草莓用户快速检测水果的糖酸比，ATAGO（爱拓）研发生产的草莓糖酸度计——PAL-BX/ACID 4，同时检测草莓的糖度 & 酸度，一键（R）显示糖酸比。

糖酸比（Acid-Sugar Ratio），指的是果实和果汁类之可溶性固形物量（一般以糖度折射计的Brix值表示）除以酸度而求得之数值。

一般地：糖酸比越大，水果味道以甜为主；糖酸比越小，水果味道以酸为主。

ATAGO（爱拓）PAL-BX/ACID 4（草莓）糖酸度计，又称为：草莓糖酸比检测仪，草莓糖酸一体机，专为测量草莓的糖度和酸度而设计，带有OFFSET曲线修正功能，可用于对比修正滴定法结果或者其他读数单位产生的数值偏差，使测量结果同步一致，适用于测量草莓及草莓类制品的糖度和酸度含量。

传统的酸度测量方法（酸碱滴定法）成本较高，需要复杂的样品前处理步骤和大量昂贵的试剂，并且需要专业的技术人员操作。ATAGO（爱拓）糖酸度计，便携式设计，操作简易，测量快速，专业稳定，摒弃繁琐！有效提升你的工作效率！

使用ATAGO（爱拓）糖酸度计，糖度可直接取样测量；酸度测量只需添加蒸馏水与测量样品按重量比例（1：50）稀释（即：果汁1ml，蒸馏水50ml）搅拌均匀后即可取样测量。糖度及酸度测量完成后，按R键自动显示糖酸比。

糖酸比指标被广泛的应用于水果品种筛选，水果分级，水果成熟度判断，水果口感评价等检测项目中！

【产品参数】

型号	PAL-BX/ACID 4（草莓）
货号	7104
测量项目	糖度、酸度、糖酸比（R键显示）
测量范围	糖度（Brix）：0.0～90.0%
	酸度（Acid）：0.10～3.50% （酸度 = 柠檬酸总酸度转换）
测量精度	Brix：±0.2% Acid：±0.10%（Acid 0.10～1.00%） 相对精度：±10%（Acid 1.01～8.80%） 温度：±1
分辨率	Brix：0.1% Acid： 0.01%（0.00～9.99%） 0.1%（10.0%或更高） 糖酸比：

	0.00 (0.00 ~ 9.99) 00.0 (00.0 ~ 99.9) 000 (100 或更高)
自动温度补偿范围	10 ~ 40
电源	AAA 碱性电池 × 2
国际防护等级	IP 65
尺寸和重量	5.5 × 3.1 × 10.9cm , 100g (仅主机)