

Analizador del Color de la miel

El color de la dulzura

C221



- ▶ **Medición directa en mmPfund**
- ▶ **Determinación inmediata y fiable, ya no más valoraciones "a ojo"**
- ▶ **Profesional, calibración con glicerol de grado analítico**
- ▶ **Utilizable en el campo**

Con este colorímetro podrá analizar digitalmente, el valor es fácil y rápido de obtener. La miel se pone en el aparato y se pulsa el botón. En pocos segundos tenemos el resultado. La miel natural tiene una amplia gama de colores según el origen de las flores de la que esta hecha. Por lo que es muy importante la evaluación de mieles monoflorales en operaciones de compra-venta.



Miel Valle de los Pedroches
Santo Domingo nº 29
e-mail: mielvalledelospedroches@hotmail.com
TELEFONO: 957116689
Movil: 637302617
14400 Pozoblanco
(Córdoba)

▶ Analizador del Color de la Miel

C221

El color de la miel varía naturalmente en una amplia gama de tonalidades que va desde amarillo claro a ámbar, ámbar oscuro o prácticamente negro. En algunos casos pueden darse tonalidades verde o roja. Las sustancias específicas responsables del color de la miel son poco conocidas; parece haber una relación con los carotenos, compuestos fenólicos, aminoácidos, sales minerales.

El color original de la miel está relacionado con su origen botánico y tiene por lo tanto mucha importancia en la definición de las mieles mono-florales, incluso en el plano comercial. Además, la miel oscurece con el paso del tiempo. También pueden darse otros cambios de color debido a la intervención del apicultor y a las modalidades de conservación (p.ej. el uso de viejos panales, el contacto con metales, las altas temperaturas, la exposición a la luz, el tiempo de almacenamiento, etc.)



Clasificación USDA del color de la miel con respecto a la escala en mm Pfund

Clasificación USDA	Intervalo a base Pfund
1	5 - 17
2	17 - 34
3	34 - 51
4	51 - 68
5	68 - 85

Resultado estadístico medido en mmPfund	Medida (mm Pfund)	Valor mínimo (mm Pfund)	Valor máximo (mm Pfund)
Acacia	15	11	27
Robiña pseudocaca	62	62	119
Castaño	14	11	36
Citrus spp.	54	41	71
Diente de León	59	41	71
Eucalipto	68	63	130
Melazo	19	11	36
Hedysarum coronarium	56	53	119
Erica arborea	43	11	71
Tilo spp.	13	11	27
Rhododendron spp.	70	55	86
Arbutus unedo	61	51	71
Helianthus annuus	82	27	89
Thymus spp.			

Características técnicas C221

Escala	0 a 150 mm Pfund
Resolución	1 mm Pfund
Exactitud	± 2 mm Pfund @ 80 mm Pfund
Método	Medición directa
Condiciones de trabajo	de 0 a 50 °C, máx. 90% H.R., sin condensación
Alimentación	2 pilas de 9V / transformador 12 a 20 VCC
Auto-desconexión	Auto-desconexión tras 10 minutos de inactividad
Dimensiones	230 x 165 x 70 mm
Peso	640 g

Información para Pedidos

El C 221 se suministra con:

- 5 cubetas
- 2 pilas de 9V
- 1 porta-cubetas
- 1 tapa protectora
- 1 HI18501 Termómetro Checktemp
- 1 Kit de análisis
- 1 botella de glicerol (30 mL)
- 1 Moleón de transporte
- 1 transformador 12 VCC