

測定対象

塩水に浸漬した
ひらき等
(塩干・塩蔵品)

ひもの用塩分計™

PAL-FM1 Cat.No.4221 ¥41,500 (消費税別)

本器は、「千葉県水産総合研究センター様」と「アタゴ」との共同研究で開発しました。
(特許出願済)

特長



簡単

従来の「魚肉を均質化、水で希釈して分析測定」に比べ簡便。
誰でも場所を問わずに測定可能。



短時間

測定時間が非常に短く、すぐに塩分%がデジタル表示。



非破壊的

魚肉をすりつぶさずに測定可能。非破壊的な測定。



確実

全数検査・測定済み製品の出荷が可能。甘口・辛口等の見当はずれを防ぐ。

仕様

測定範囲：塩分 0.0~10.0% (自動温度補正)
- ひらき・塩蔵品 専用目盛 -

分解能：0.1%

測定時間：約3秒

電源：単4アルカリ電池×2本

防水保護等級：JIS-C0920 5級防噴流形
IEC規格 529 IP65

表示値について

本器は、電気伝導度と分析法の相関から目盛を作成しています。実際には塩水槽に浸けて塩分を浸透させた“ひらき”“塩蔵品”等を目盛作成のサンプルとして用いています。

測定方法

本器は、センサー部を魚肉に挿し込むことにより、魚肉に浸透している塩分%をデジタル表示します。



！インジェクションで塩水を注入したサンプルは分析値と値が異なる場合があります。

アタゴの屈折計は環境に配慮しつつ、また設計から製造まで全て日本で行なっています。

株式会社 **アタゴ**

<http://www.atago.net/> eigy@atago.net

ATAGO U.S.A., Inc.

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.

ATAGO THAILAND Co., Ltd.

ATAGO BRASIL Ltda.

ATAGO ITALIA s.r.l.

ATAGO CHINA Guangzhou Co., Ltd.

ATAGO RUSSIA Ltd.

HACCP GMP GLP

アタゴ製品は HACCP, GMP, および GLPシステムに適合できます。



ISO9001 H.C. & Factory

測定器の総合商社

株式会社 佐藤商事
SATO SHOUJI INC.

〒211-0063 川崎市中原区小杉町 1-403 武蔵小杉タワープレイス 5 階

☎: **044-738-0622**

FAX: 044-738-0623

<http://www.ureruzo.com>

<http://satosokuteiki.com>

※製品の外観および仕様は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。