

Wybór odpowiedniej elektrody i przyrządu do pomiaru pH

Tabela przedstawia przegląd przydatności elektrod i przyrządów do danego pomiaru i wymagań.

Przyrząd pomiarowy	testo 205 (0563 2051)	testo 206-pH1 (0563 2061)	testo 206-pH2 (0563 2062)	testo 206-pH3 (0563 2063)	Elektroda pH do żywności (0650 0245)
Elektroda	Zintegrowana z przyrządem	Zintegrowana z przyrządem	Zintegrowana z przyrządem	Uniwersalna elektroda pH z tworzywa sztucznego (0650 2063)	Elektroda pH do żywności (0650 0245)
Aplikacje					
Piwo, soki owocowe, wino	0	✓	0	0	0
Media zawierające białko	✓	✗	✓	✗	✓
Mleko	✓	0	✓	0	✓
Masło, jogurty, ser	✓	✗	✓	✗	✓
Pomiar w mięsie	✓	✗	✓	✗	✓
Pomiar w rybach	✓	✗	✓	✗	✓
Owoce i warzywa – pomiar penetracyjny	✓	✗	✓	✗	✓
Dżemy	✓	✗	✓	✗	✓
Ciasto, pieczywo*	✓	✗	✓	✗	✓
Ryż	✓	✗	✓	✗	✓
Kosmetyki	✓	✗	✓	✗	✓
Mydła, detergenty	✓	0	✓	0	✓
Baseny	0	✓	0	✓	0
Próbki ścieków	0	✓	0	✓	0
Akwaria	0	✓	0	✓	0
Solanka	✓	0	✓	0	✓
Gleba (zawiesina)	✓	0	✓	0	✓
Produkcja skóry	✗	0	✗	0	✗
Wymagania					
Ekstremalne wartości pH (pH<1, pH>13)	✗	0	✗	0	✗
Temperatury do +80 °C	✗	0	✗	0	✗

✓ dobra przydatność 0 ograniczona przydatność ✗ brak przydatności

* W zależności od zastosowania mogą wystąpić wydłużone czasy reakcji, wahania dokładności lub uszkodzenie elektrody.