

# Medición correcta de la temperatura de alimentos con termómetros por infrarrojos.

Be sure. **testo**



## 1 El instrumento de medición.

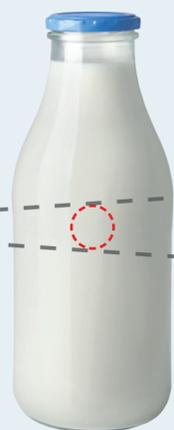
- **Medición con una lente limpia.** Lentes sucias y estropeadas (p. ej. por vapor de agua) pueden distorsionar el resultado de la medición.
- **Adaptación del instrumento de medición a la temperatura ambiente.** Almacenamiento del instrumento de medición en el lugar de uso o esperar hasta que la temperatura del instrumento de medición se adapte al lugar de medición. Si la temperatura del dispositivo no corresponde a la temperatura ambiente se distorsiona el resultado de medición.

## 2 La superficie de medición.

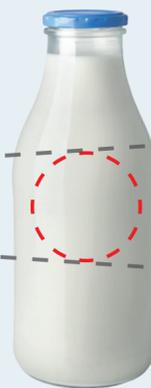
- **Medición de superficies limpias.** La suciedad, el polvo y la escarcha pueden distorsionar el resultado de la medición.
- **Medir los alimentos empacados en lugares donde el producto y el embalaje entren en contacto directo.** Las inclusiones de aire pueden distorsionar el resultado de la medición.

## 3 La distancia de medición.

- **Entre más cerca, mejor.** De este modo se garantiza que únicamente se mida el objeto y no su entorno.



**Ideal**



**Correcto**



**Incorrecto**

## Ejemplos de temperaturas máximas de los alimentos.

Alimentos	Temperatura máxima *
Alimentos congelados	-18 °C
Carne molida	+2 °C
Pescado fresco (en hielo)	+2 °C
Carne fresca de aves de corral	+4 °C
Pescado procesado (marinado, rociado con limón, ahumado)	+7 °C
Otros alimentos fácilmente perecederos, tales como: productos horneados con rellenos no cocinados, ensaladas frescas trituradas y ensaladas selectas, entre otros	+7 °C
Leche, pasteurizada	+8 °C
Mantequilla, queso fresco, queso blando	+10 °C

\* según DIN 10508