

We measure it. **testo**

# Pomiar temperatury żywności

## Termometry na podczerwień



### 1 Przyrządy pomiarowe

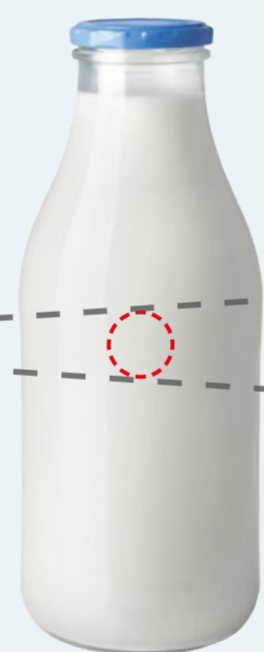
- **Mierz tylko za pomocą czystego obiektywu.** Brudny i zamglony obiektyw (np. zaparowany) może fałszować wyniki.
- **Przystosuj przyrząd pomiarowy do temperatury otoczenia.** Przechowuj przyrząd pomiarowy w miejscu pomiaru lub poczekaj aż przyrząd przystosuje się do temperatury otoczenia. Jeżeli temperatura przyrządu jest inna niż temperatura otoczenia, może to fałszować wyniki pomiaru.

### 2 Pomiar temperatury powierzchni

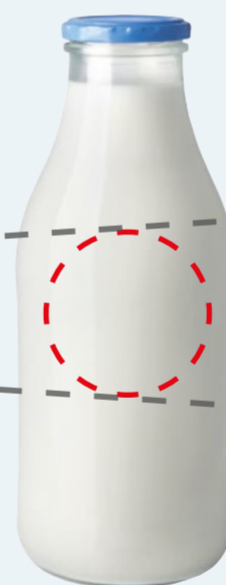
- **Dokonuj pomiaru na oczyszczonych powierzchniach.** Brud, kurz i szron może fałszować wyniki.
- **Pomiar żywności pakowanej w przypadku gdy żywność i opakowanie są w bezpośrednim kontakcie.** Kieszonki powietrzne mogą fałszować wyniki pomiarów.

### 3 Pomiary z odległości

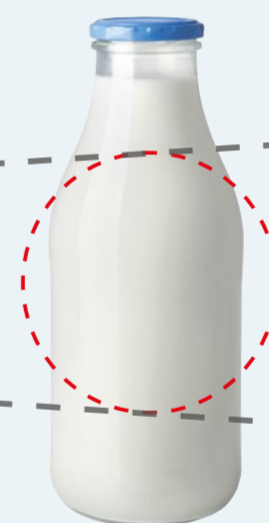
- **Im bliżej tym lepiej.** Zapewnia to pomiar tylko obiektu pomiarowego, a nie elementów z jego otoczenia.



**Idealnie**



**Dobrze**



**Źle**

Przykłady **maksymalnej temperatury** żywności.

Produkt	Maksymalna temperatura*
Głęboko mrożona żywność	-18 °C
Mięso mielone	+2 °C
Świeże ryby (w lodzie)	+2 °C
Świeży drób	+4 °C
Ryby przetworzone (marynowane, suszone i wędzone)	+7 °C
Inne łatwo psujące się produkty, w tym np. pieczone z farszem, świeże sałatki	+7 °C
Mleko pasteryzowane	+8 °C
Masło, ser, ser topiony	+10 °C

\*zgodne z DIN 10508