

Măsurați corect temperatura alimentelor cu termometrele IR.

Be sure. **testo**



1 Instrumentul de măsurare.

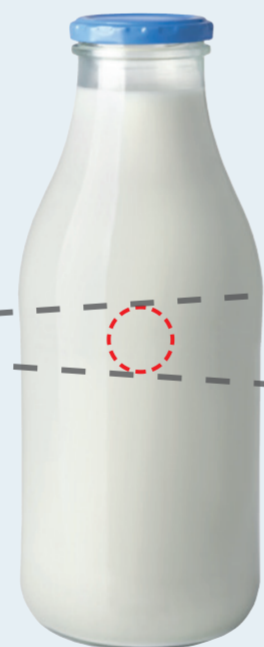
- **Măsurați cu lentilele curate.** Lentilele murdare și aburite pot falsifica rezultatul măsurărilor.
- **Aclimatizați instrumentul de măsurare la temperatura ambientală.** Fie depozitați instrumentul de măsurare în locul în care urmează să fie folosit, fie așteptați până când temperatura instrumentului de măsurare coincide cu cea a locului de măsurare. Dacă temperatura instrumentului nu corespunde temperaturii ambiante, rezultatul măsurătorilor poate fi incorect.

2 Suprafața de măsurare.

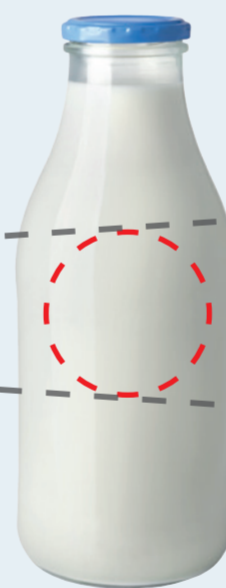
- **Suprafața măsurată trebuie să fie curată.** Murdăria, praful sau peliculele de gheață pot falsifica rezultatul măsurărilor.
- **Măsurați produsele în punctele în care ambalajul vine în contact direct cu alimentul.** Golurile de aer pot duce la rezultate eronate.

3 Distanța de măsurare.

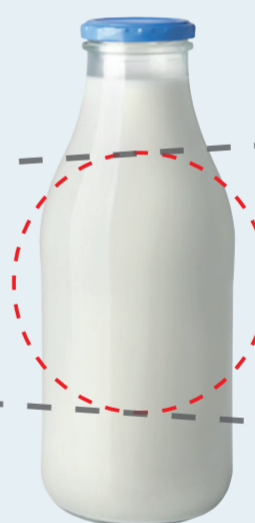
- **Cu cât mai aproape, cu atât mai bine.** Distanța mică asigură măsurarea temperaturii produsului, dar nu și a obiectelor care îl înconjoară.



Ideal



Acceptabil



Incorect

Exemple de temperaturi maxime pentru alimente.

Alimente	Temperatura maximă*
Alimente congelate	-18 °C
Carne tocată	+2 °C
Pește proaspăt (în gheață)	+2 °C
Carne de pasăre proaspătă	+4 °C
Pește procesat (afumat)	+7 °C
Alte alimente perisabile, incluzând: produse de panificație cu umplutură parțial coaptă, salate proaspăt tăiate și delicatese	+7 °C
Lapte pasteurizat	+8 °C
Unt, cremă de brânză și alte brânzeturi	+10 °C

*conform DIN 10508