

簡單多元化 測量方式



肉類製品的pH值

新鮮的肉類食品pH值，範圍必須是在 pH5.5 ~ pH6.2 之間。

儲存時，特別是沒有存放在良好保存空間，肉類食品會因此酸化，其pH值將會低於pH5.3。

pH計可用來做肉品品質的控制及檢查，以確保肉的新鮮度，再賣到消費端，是個快捷的檢查方法。



罐頭食品的pH值

食物在被製成罐頭食品時，必須經過一個重要的步驟：充分的酸化。

酸化食品是指在食品原料中，添加酸化劑或其它酸性的食品，使其pH值小於4.6。

肉毒桿菌在pH值小於4.6的環境下，它的孢子無法萌芽或生長，因此嚴格控制pH值小於4.6，可用「酸」來抑制殘存微生物的生長。

酸化不足可導致肉毒桿菌中毒和保存期限提早失效的問題。



壽司米(醋飯)的pH值

壽司米的pH值必須小於4.6。

在低於4.6的pH值，大部分致病細菌不易生長或產生毒素。

因此，壽司米必須先以乙酸(食用醋)來酸化，pH計可用來檢查以確保該壽司米是否充分酸化，再賣至消費端。快速簡單的檢查方法可確保客戶安全的食用壽司。



罐頭鈉含量控管

鈉離子是人體所需的礦物質，但是過量攝取的鈉會引起血壓的升高，衛生署建議，一天的鈉攝取量是2400毫克。

尤其是罐頭食品中，鈉含量最高，如果鈉含量不正確的標示，會誤導食用者去計算他們所攝取的鈉含量。

可作為營養攝取的品管，簡單快速的測量罐頭產品的鈉含量。



蔬菜中的硝酸鹽

檢測肥料殘留，尤其是含氮肥料。

施肥不當，催長作物導致加了過多的氮肥，造成蔬果中硝酸鹽的殘留。

硝酸鹽進入人體後，會藉由酵素催化還原成亞硝酸鹽，在高溫或微生物的作用下，可能與肉或其他蛋白消化物形成致癌亞硝胺。



飲用水的硬度

水中所含的鈣離子的量，可以確定該水是否為硬水，或是否含有此礦物質。

水的硬度高時，肥皂也不大容易起泡沫，需浪費較多的清潔劑。硬水所形成的水垢進入人體後，無法被吸收，是健康的大敵。

LAQUAtwin鈣離子度計可被用來作品管的檢查，以確定該飲用水商品銷售至消費者前鈣離子的含量。



醬油中的鹽度

製作醬油的步驟之一：鹽水的調製。濃度太高，則使其分解作用或發酵作用無法順利進行；濃度太低，在夏季有腐敗的危險。

在中華民國國家標準(CNS)中的第423 N5006號條文，針對醬油作出分類。其中薄鹽醬油的鹽度須低於12%，且不得添加防腐劑。一般醬油之鹽度約在15~18%左右。



奶粉的鈣含量

您喝的高鈣奶粉真的高鈣嗎？簡易步驟為您檢測把關奶粉中的鈣含量。

美國食品及藥物管理局(FDA)規定每100千卡路里的嬰兒奶粉，鈣含量不得低於60毫克。

我國衛福部食品藥物管理署表示，1歲~3歲幼兒奶粉若標示為「高鈣」配方，每100克奶粉至少需含150毫克的鈣；若標示為「含鈣」配方，每100克奶粉至少要有75毫克的鈣。

