

对温度的测定 (Temperatuurmeting)

测定食品和饮品温度的一般技术。

产品的温度

我们能够用各种方法测定一个产品或设备的温度。最常用的方法是用食品温度表的测定方法。这是一个具有独立的感应器和一个数字显示器的温度表。您必须把它插入产品里。

冷藏箱和冰冻箱里的温度

在原则上，您也可以用这个温度表测定一个冷藏箱或冰冻箱里的温度。在您阅读显示器的数据之前，感应器必须被足够长久地放在了冷藏箱或冰冻箱的空间里。您也可以通过安放一个数据记录器，对冷藏箱或冰冻箱的温度进行良好的控制。记录器的数据可以用计算机阅读。除此之外您可以把冷藏箱和冰冻箱的感应器纳入一个校正计划。由此，对冷藏箱或冰冻箱的数据指示器的阅读也具有了可靠的价值。

请注意！

- 一个冷藏箱或冰冻箱的温度完全不能说明保存在其中的产品温度。
- 如果您用红外线温度表测定温度，您测定的不是产品核心部位的温度，而是其表层的温度。
- 您不必每次都把一个温度表插入产品中。您也可以把装有甘油、油、或者酒精的一个小瓶子放在冷藏箱或冰冻箱里。由此您模拟了在那个空间里已经呆了一定时间的产品的温度。