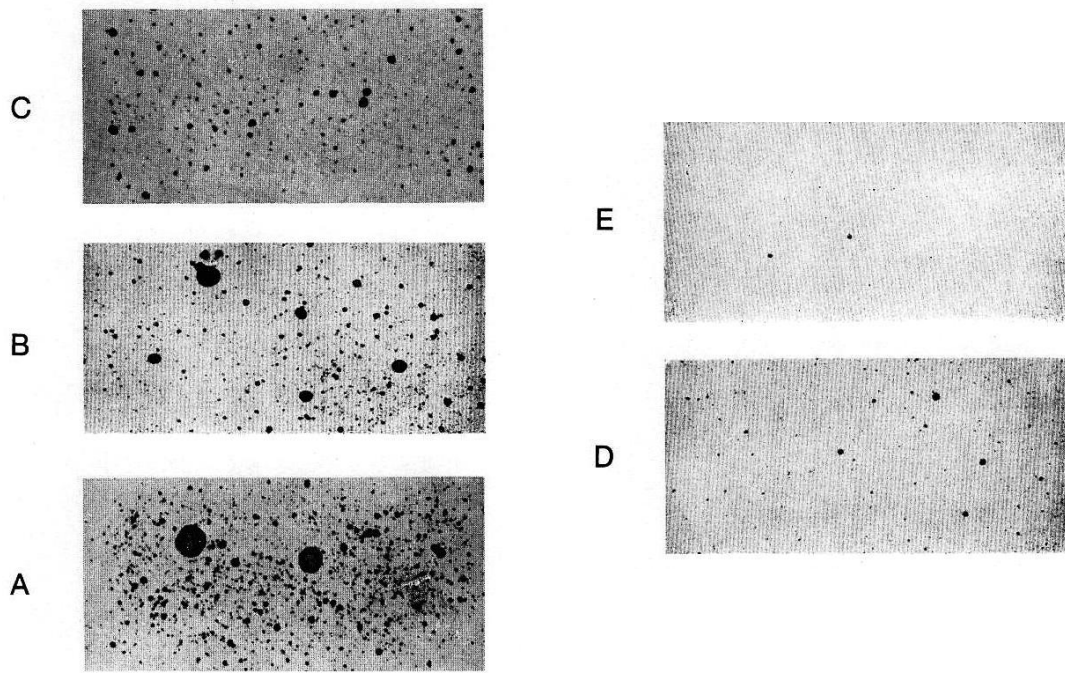


Applikation

WATOR zur Bestimmung der Wasserverteilung in Butter

Die Haltbarkeit von Butter hängt eng mit der Größe der darin enthaltenen Wasser- und Buttermilchpartikel zusammen. Aus diesem Grund ist es von größter Bedeutung, die Wasserverteilung während des Herstellungsprozesses und vor der Lagerung größerer Mengen ständig zu kontrollieren. Die Bewertung erfolgt nach dem 5-Punkte-Bewertungssystem (siehe DIN 10311).

Schneiden Sie die Butter mit einer Drahtschere so, dass eine glatte Oberfläche entsteht. Legen Sie sofort ein Testpapier auf diese Butteroberfläche und drücken Sie das Papier leicht und gleichmäßig darauf, z. B. mit einer Schere der Drahtschere. Entfernen Sie das Papier und vergleichen Sie die Seite des Testpapiers, die mit der Butter in Kontakt war, mit der Bewertungsskala.



Kontakt

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Technischer Support und Kundenberatung	Tel.:	+49 24 21 969-333
	E-Mail:	support@mn-net.com
Bestellannahme (national)	Tel.:	0800 2616 000
	E-Mail:	sales@mn-net.com