

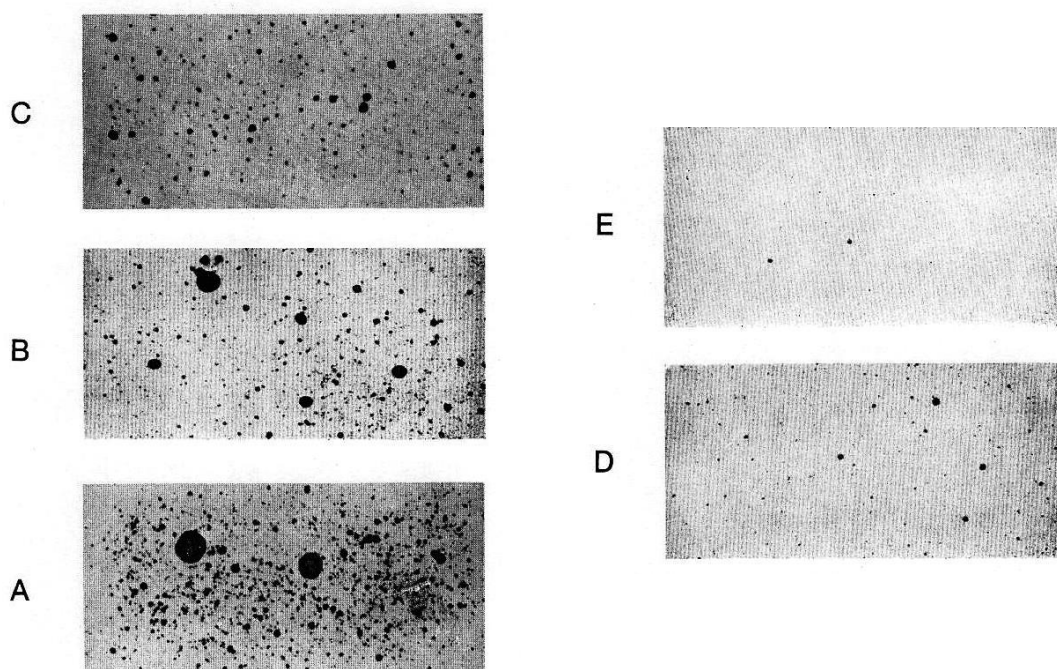
Nota de aplicación

Version 1

WATOR para determinar los grados de distribución del agua en la mantequilla

La vida útil de la mantequilla está estrechamente relacionada con el tamaño de las partículas de agua y suero de leche que contiene. Por este motivo, es muy importante controlar constantemente la distribución del agua durante el proceso de fabricación y antes de almacenar grandes cantidades. La evaluación se realiza según el sistema de evaluación de 5 puntos (véase DIN 10311).

Corte la mantequilla con un cortador de alambre de manera que quede una superficie lisa. Coloque inmediatamente un papel de prueba sobre la superficie de la mantequilla y presione el papel ligeramente y de manera uniforme, por ejemplo, con un arco del cortador de alambre. Retire el papel y compare el lado del papel de prueba que ha estado en contacto con la mantequilla con la tabla de evaluación.



Contacto

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Servicio técnico y atención al cliente

Teléfono

+49 24 21 969-333

E-mail

support@mn-net.com

Aceptación de pedidos

Teléfono

+49 2421 969-0

E-mail

info@mn-net.com