

Oznaczanie zawartości kwasów owocowych

Procedura **Przetwory owocowe**^{*)} dostępna w wersji **Expert** programu **CerkoLab** przeznaczona jest do wykonywania rutynowych oznaczeń kwasowości ogólnej, metodą potencjometryczną, w przetworach z owoców i warzyw. Metoda zgodna jest z Polską Normą PN-90-A-75101/04 (ISO 750-1981(E)), „Przetwory owocowe i warzywne. Przygotowywanie próbek i metody badań fizykochemicznych. Oznaczanie kwasowości ogólnej”.

Po osiągnięciu punktu końcowego miareczkowania (zgodnie z normą: pH=8.1) wyznaczona zostaje liczba kwasowa. Przeliczenia kwasowości można dokonać na kwas: jabłkowy, cytrynowy, szczawiowy, mlekowy lub octowy.

Wynik pomiaru może zostać zapisany do pliku lub wydrukowany w postaci wykresu. Opcja **Report** umożliwia wydrukowanie skróconej wersji raportu pomiaru.

^{*)} Firma **Cerko** w porozumieniu z Klientem, może opracować inne procedury pomiarowe.

