

Правильное измерение температуры инфракрасными термометрами

We measure it. **testo**



1 Измерительный прибор

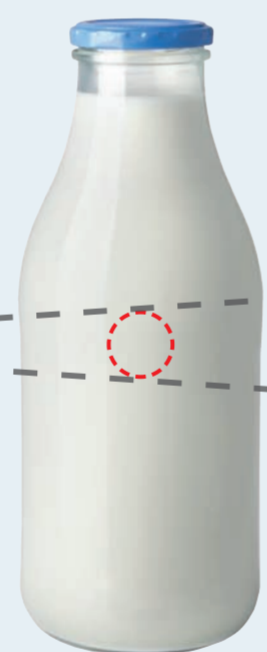
- **Измеряйте чистым объективом.** Грязный и запотевший объектив (например, из-за пара) может исказить результат измерений.
- **Акклиматизация измерительного прибора к окружающей температуре.** Нужно либо хранить измерительный прибор там, где он используется, либо ждать, пока его температура не акклиматизируется к месту проведения измерений. Если температура прибора не соответствует окружающей температуре, это может также исказить результаты измерений.

2 Измеряемая поверхность

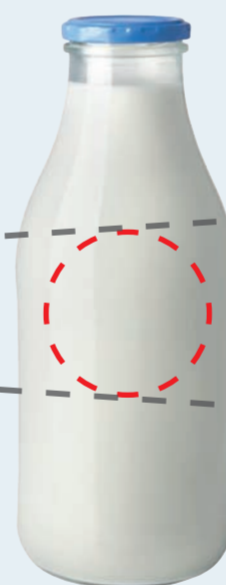
- **Измеряйте чистые поверхности.** Грязь, пыль и иней могут исказить результат измерений.
- **Измеряйте упакованные продукты в точках, где продукт и упаковка непосредственно соприкасаются.** Воздушные карманы могут исказить результаты измерений.

3 Измерительное расстояние

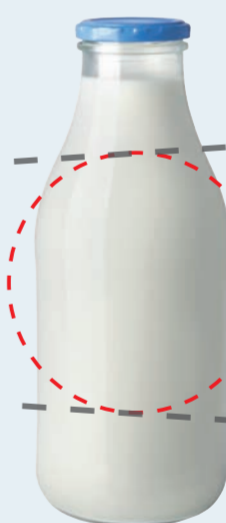
- **Чем ближе, тем лучше.** Так можно быть уверенным, что измеряется только сам продукт, а не то, что находится вокруг него.



Идеально



Хорошо



Неверно

Примеры максимальных температур продуктов

Продукт	Максимальная температура*
Сильнозамороженные продукты	-18 °C
Рубленое мясо	+2 °C
Свежая рыба (во льду)	+2 °C
Свежая птица	+4 °C
Обработанная рыба (в маринаде, солёная и копчёная)	+7 °C
Прочие скоропортящиеся продукты, напр. выпечка с неполностью пропечённой начинкой или коркой, свежие или деликатесные салаты	+7 °C
Пастеризованное молоко	+8 °C
Масло, творожный сыр, мягкий сыр	+10 °C

*согласно стандарту DIN 10508