

ISO 9001 CERTIFIED

# Colorímetro de Miel HI 83221



- Resultados Inmediatos
- Lectura Digital

**Ti** Techingenium

Distribuidores autorizados para Uruguay  
Venta - Ingeniería - Instalación - Mantenimiento  
Dirección Jaime Zudarietz 2516  
Teléfono: 2711 09 86  
Montevideo Uruguay  
Mail: info@techingenium.com.uy  
www.techingenium.com.uy



**HANNA**<sup>®</sup>  
instruments  
www.hannainst.com.mx

# Colorímetro de Miel HI 83221

El microprocesador portátil HI 83221 de Hanna Instruments es un analizador que mide el porcentaje de luz transmitida por la miel comparada con glicerol grado analítico.

El valor de transmitancia permite la identificación de grados pfund en la miel.

El HI 83221 muestra directamente el resultado de la medición expresado en mmpfund. Las medidas se realizan en celdas que permiten el paso de luz con una distancia óptica de 10 milímetros.

#### Especificaciones HI 83221

<b>Intervalo</b>	0 a 150 mm Pfund
<b>Resolució</b>	1 mm Pfund
<b>Exactitud</b>	±2 mm Pfund

#### Designaciones Standard de Color USDA Intervalo de Color Escala Pfund (mm)

<b>Blanco Agua</b>	< 8
<b>Extra Blanco</b>	> 8 - < 17
<b>Blanco</b>	> 17 - < 34
<b>Ambar Extra Ligero</b>	> 34 - < 50
<b>Ambar Ligero</b>	> 50 - < 85
<b>Ambar</b>	> 85 - < 114
<b>Ambar Oscuro</b>	> 114

## Información para ordenar

HI 83221 se suministra completo con 82 celdas, 30 mL de glicerina, 2 jeringas de 5 mL, 2 baterías de 9V, adaptador de 12 Vcd y manual de instrucciones

### Accesorios

HI 93703-56 kit para análisis del color de la miel, incluye 82 celdas, 30 mL de glicerina, 2 jeringas de 5 mL.



## Porqué es importante este Instrumento?

El color de la miel varía en una amplia gama de tonalidades cubriendo desde el color amarillo claro hasta el ámbar y en casos extremos ámbar oscuro y negro, pudiendo existir matices verdes o rojos.

El color de la miel previo a tratamiento depende del origen botánico, por esta razón el color es muy importante para definir el origen y poderle otorgar su clasificación comercial como mieles monoflorales.

Algunos cambios en la coloración de la miel se deben a la intervención del apicultor o a diversos factores durante la fabricación y/o preservación de la miel, (uso de panales en mal estado, contacto con metales, altas temperaturas exposición a la luz, entre otros). La característica primaria para la clasificación comercial de la miel es el color. Las unidades en que son expresadas las diferentes clases de color en la miel son los grados pfund y esta medición se puede realizar comparando la miel con un estándar de referencia.



HANNAPRO S.A. de C.V.  
Heriberto Frías 249 Col. Narvarte  
C.P. 03020 México, D.F.  
Tel. +52 (55) 56390494  
Fax: +52 (55) 56397668  
hannapro@prodigy.net.mx



**HANNA**<sup>®</sup>  
instruments  
www.hannainst.com.mx