Měření teplot

Proč je důležité měřit teploty pokrmů a potravin?

Dodržování požadovaných teplot při tepelné úpravě, manipulaci a skladování potravin i pokrmů snižuje riziko mikrobiální kontaminace


25.0
°C


12.9
TFA

Metody měření teplot v provozovnách stravovacích služeb:

hygiena výživy využívá při vykonávání státního zdravotního dozoru teploměry k měření surovin, povrchů nebo pokrmů, jak teplých, tak studených. Při kontrole využíváme dva druhy teploměrů.

1. **Povrchový teploměr** viz. níže se využívá k ověření teploty např. v chladicích a mrazicích zařízeních, v chlazených hrubých přípravnách masa, nebo též k měření povrchové teploty syrových skořápkových vajec.



Digitální infračervený teploměr Raytek MiniTemp.
Teplotní rozsah -18 až 260°C.
Zobrazení teploty 0,5°C.
Doba odezvy 500 ms.

Infračervený teploměr povrchových teplot je opatřen laserovým ukazovátkem. Umožňuje okamžité měření povrchové teploty na téměř všech površích bez nutnosti přímého kontaktu měřícího zařízení s povrchem.

2. **Vpichovací teploměr** je využíván při měření teploty teplých a studených pokrmů zejména při výdeji a skladování např. při výdeji pokrmů z teplých ohřívacích gastronádob nebo k ověření teploty zakoupených pokrmů (cukrářských nebo lahůdkářských výrobků) umístěných v chladicích vitrínách, kdy provozovatel musí dodržet teplotu, kterou stanoví výrobce pokrmů.
   Dodržování teploty je důležité pro eliminaci vzniku alimentárních nákaz (vzniku zdravotních obtíží z konzumace pokrmů) a též, aby nedošlo ke smyslovému snížení kvality dodávaných pokrmů od výrobce např. konzistence, vzhled apod..



Vpichovací teploměr -50-350°C, Thermo Jack Pro TFA Dostmann

Vpichovací teploměr TFA Thermo Jack Pro - sklopný od značky Dostmann dokáže naměřit teplotu od -50 do +350°C a je ideální pro kontrolu teploty pokrmů. Výhodou je možnost sklopení hrotu.

- rozměry: 150(260) x 40 x 19 mm
- rozsah teploměru: od -50 do +350°C
    - rozlišení teploměru: 0.1°C

    - přesnost teploměru: ±0,5°C (v rozsahu od -30 do +150°C), jinak ±1°C
- velký přehledný displej
- teploměr je voděodolný díky krytí IP65
- zeslabený měřicí hrot pro docílení rychlejší odezvy při měření
- napájení: 1x knoflíková lithiová baterie CR2032 (je součástí dodávky)
- délka měřicího hrotu: 110 mm
- teploměr je vhodný jak pro měření teploty vzduchu, tak také pro měření teploty v měkkých nebo práškových a kapalných látkách

teploměr je vhodný pro potravinářské kontroly dle HACCP a dle standardu EN13485 (měření teploty vzduchu a výrobků při přepravě, skladování a distribuci chlazených, zmrazených