

## 清涼飲料水の製造過程で使用される糖度計

分野：食品、飲料

製品：[HI 96801](#)

### 概要：

清涼飲料水はたくさん名前や味の種類があります。世界中でソーダ、コーラ、ポップ、トニックなどと呼ばれ、味もオレンジ、いちご、レモンライムなど様々です。こういった甘い飲物は、世界中の老若男女に好まれています。

清涼飲料水は様々な種類の砂糖を使用して甘く作られています。ダイエットやライトと名の付くものは、代替糖を使用しています。一般的な砂糖は、異性化糖（HFCS）やサトウキビから作ったショ糖などを含んでいます。代替糖はショ糖のような味の人口甘味料ですが、炭水化物を含んでいません。

一般的な代替糖はサッカリン、アスパルテーム、スクラロースなどが含まれています。

甘味料の種類に関わらず、一貫性のある望ましい商品を製造するためには、濃度を管理する必要があります。一般的に、甘味料の濃度を把握する方法は、屈折計を使用し溶液中の糖度（Brix %）を測定することです。

甘味料の濃度が高いと屈折率は高くなり、同様に Brix % も大きくなります。

清涼飲料水は、Brix 6～11%が一般的です。



## 実例：

大手の清涼飲料水メーカーが自社商品の糖濃度を測定するために屈折計を探していました。また屈折計は頑丈で正確、かつ使いやすい必要がありました。

そこでハンナは HI 96801 をご紹介しました。

HI 96801 は測定範囲が Brix 0~85%、精度は±0.2%です。

校正も精製水をプリズムに数滴垂らし、

「ZERO」ボタンを押すだけで簡単に行えるため、ユーザー様に好まれました。

また、測定も校正と同じく非常に簡単です。

清涼飲料水をプリズムに数滴垂らし、

「READ」ボタンを押すだけですぐに温度補正された結果が表示されます。



HI 96801 は装置型の屈折計に比べより使いやすく、頑丈さと日常防水機能も備えています。

卓上ではしっかり固定し使用できます。

ユーザー様は測定器のパフォーマンスにご満足され、工場の別部署にも使用することを勧めていただいております。

⇒ [HI 96801 の製品情報はこちら](#)