

鲜奶中的 pH 测量

对于鲜奶的 pH 值控制通常是利用 ama 在线酸碱度分析系统对其 pH 值进行实时检测，当 PD-100 控制器显示鲜奶中的 pH 值位于 6.6-6.8 之间，鲜奶可作为直接饮用的产品销售；当 PD-100 控制器显示鲜奶中的 pH 值降至某一特定值时，可加工成量很大的奶制品。因此，可靠的 pH 测量对鲜奶的质量控制很重要。

在牛奶的 pH 测量过程中牛奶本身或沉淀的蛋白质污染电极的液络部，以致引起 pH 电极校准值（零点和斜率）的变化，传统单陶瓷孔或双陶瓷孔电极将无法承受如此高污染测量环境，会造成电极量测因再线性不佳而产生量测误差。所以，尽可能选择环状陶瓷孔的电极(如 BJC)，因为较大的玻璃电极接触面积，不易阻塞，可耐高污染。

在连续测量时，通过 PD-100 自动清洗装置来对 pH 电极保持维护，以承受在鲜奶 pH 检测过程中储藏罐和管道经常面临的苛刻的清洗过程，保持校准数据的漂移几乎没有（每周小于 0.1 单位）。

对于应用于鲜奶中的 pH 测量的在线分析系统，建议每两周进行一次。用蒸馏水或去离子水完全冲洗电极。插入缓冲液直至电极温度达到缓冲液的温度，然后在缓冲液 pH 7 和 pH 4 中对电极进行校准。

下列表格清楚地表明了消毒鲜奶的 pH 受温度影响很大。

温度	pH值
9°C	pH 6.82
20°C	pH 6.73
30°C	pH 6.68
40°C	pH 6.53

同样，如果不严格控制校准的温度也会导致严重的测量偏差。在校准前，必须使 pH 缓冲液与被测鲜奶的温度一致。

当电极不用时，每隔 3 至 4 个月，应将电极浸在隔膜清洗液中（1—3 小时）清洗隔膜。然后，用蒸馏水冲洗，再用相应的缓冲液进行校准。良好的维护可延长电极寿命增加系统检测的准确率。

大迈-上海：021-63549265，63546839，63534548

大迈-苏州：0512-67250636，67250639

大迈-宁波：0574-87171681

大迈-南京：025-85232720

大迈仪器感谢您的惠顾，我们竭诚为您提供最适合的在线水质分析、实验室仪器及实验室设备整体方案！



大迈仪器—水质分析产品目录



美国哈希（HACH）水质分析仪器



Ama 在线酸碱度（pH）分析仪



以色列蓝点（Blue I）多参数在线水质分析仪



意大利哈纳（HANNA）水质分析仪器



德国罗维邦（Lovibond）水质分析/油品分析仪



日本岛津（SHIMADZU）TOC 总有机碳分析仪

大迈-上海：021-63549265，63546839，63534548

大迈-苏州：0512-67250636，67250639

大迈-宁波：0574-87171681

大迈-南京：025-85232720