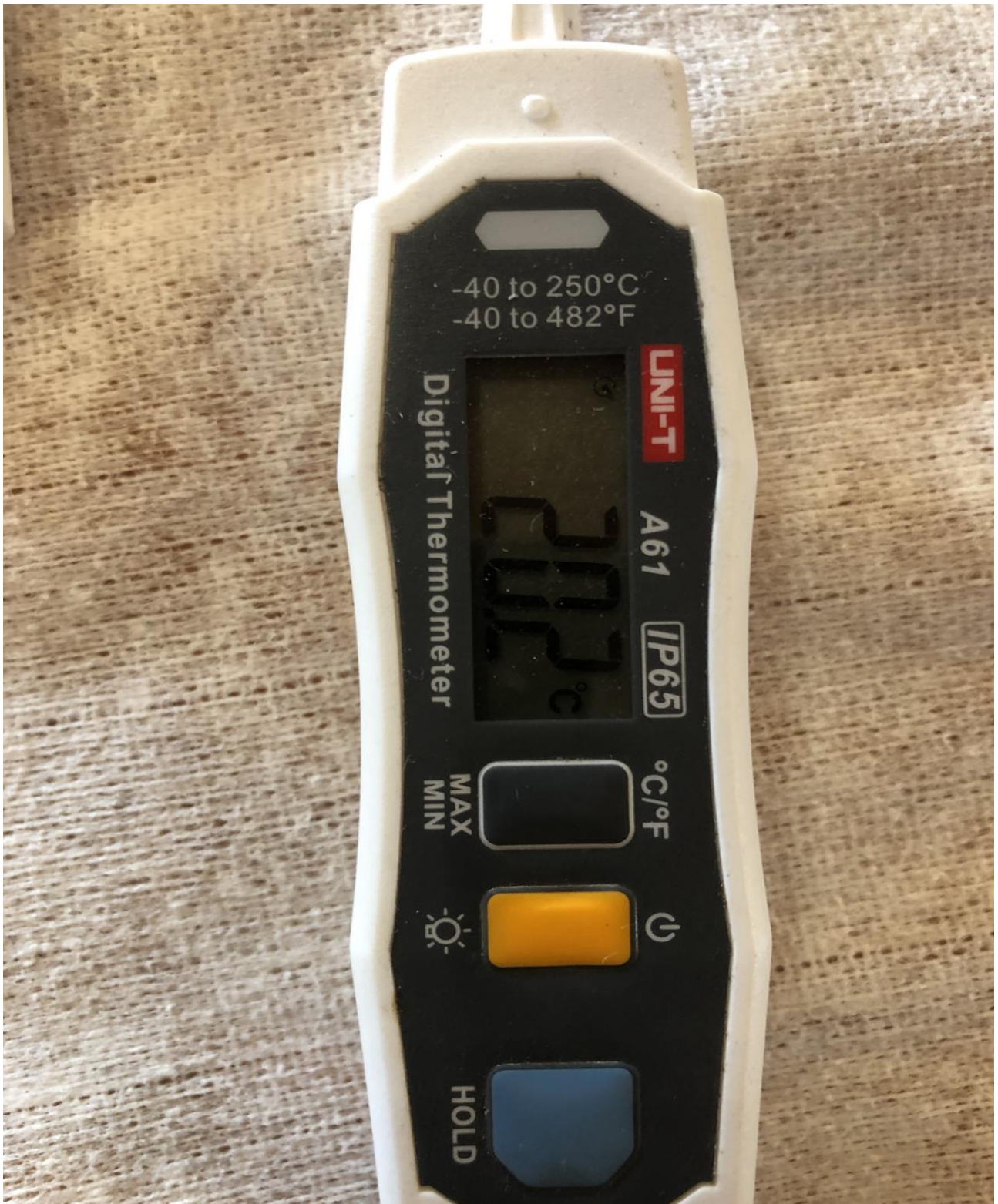


Badanie dojrzałości owoców praktyka 28 września 2023 r.

Dojrzałość owoców można określić poprzez pomiar zawartości cukru w soku.



Refraktometr do pomiaru zawartości cukru w soku owoców wyskalowany jest w skali Brx, 1 Brx to 1 gram cukrów w 100 ml soku owocowego, to znaczy, że np. 18 Brx odpowiada 18 gramom cukru w 100 ml soku to jest 180 gram cukrów w 1 litrze soku. Mały wkrętak służy do kalibracji refraktometru w temperaturze 20 st. C a ściereczka do czyszczenia płytki



Termometr służy do mierzenia temperatury. Np. temperatura soku 20,2 stopnie Celsjusza umożliwia precyzyjny pomiar refraktometrem zawartości cukru ponieważ refraktometr jest kalibrowany w temperaturze 20 st. Celsjusza



Badanie temperatury soku z winogron.



Mierzenie dojrzałości winogrona poprzez pomiar zawartości cukru w soku refraktometrem.



Wyciskanie soku winogronowego na szkiełko refraktometru.



Grono winorośli odmiany Jutrzenka z widocznymi jagodami o różnym stopniu dojrzałości-
żółte i zielone



Pomiar dojrzałości winogrona Jutrzenki.



Grono winorośli odmiany Regent



Jak zmierzyć poziom dojrzałości winogrona?
1) Zrywamy jedno grono



2) Wyciskamy sok z winogrona na szkiełko refraktometru.



3) Szkiełko refraktometru zamykamy przezroczystą pokrywą.



4) Patrzymy w okular refraktometru i odczytujemy na skali stopnie Brx.
Czyli zawartość cukru

Jeden stopień Brx odpowiada jednemu gramowi cukru w 100 ml soku.
Nina odczytała na skali 20 Brx, co oznacza, że w 100 ml soku jest 20 gram cukru. Co
odpowiada 20 dag cukru w jednym litrze soku.



Szymon uczy się patrzeć w okular refraktometru i odczytywać zawartość cukru





Pani Beata pomaga Szymonowi w pomiarach.



Pani Beata uczy Piotra obsługiwać refraktometr.



Piotr odczytuje zawartość cukru w soku winogronowym refraktometrem.



Opracował i fot. Jacek Kowalczyk

Współpraca Jakub Waszkiewicz