

HI3897

橄榄油酸度（油酸）快速检测化学测定组

酸度是衡量橄榄油质量和新鲜度的一个重要参数，酸度过高意味着橄榄油质量不好或开始变质。CEE 2568/91 标准中将酸度低于 1% 的橄榄油认定为特级初榨橄榄油。该化学测定组利用滴定法快速测定橄榄油中酸度值，滴定终点为样品颜色由黄绿色变为粉色。



CEE 2568/91 标准橄榄油等级与酸度值

特级初榨橄榄油	酸度 ≤ 1% 口感和味道极佳，油酸含量 1g/100g
初榨橄榄油	酸度 1-2% 口感和味道极佳，油酸含量 2g/100g
普通初榨橄榄油	酸度 2-3.3% 口感和味道一般，油酸含量 3.3g/100g
低级初榨橄榄油	酸度 > 3.3% 不适合用作食用油，油酸含量 > 3.3g/100g

型号	HI3897 橄榄油酸度（油酸）快速检测化学测定组
测量范围	0.00 to 1.00 % 酸度
最小增量	0.01 mL = 0.01%
测量方法	滴定法
样品规格	4.6 mL or 4 g
预测次数	6

型号	HI180 磁力搅拌器（基础配置含）
最大搅拌容量	1 L (0.26 g)
搅拌速度	最小 100 rpm; 最大 1000 rpm
安装类别	II
外壳材质	ABS 塑料
适用环境	0-50°C
尺寸重量	137 mm x 51 mm (h) , 640g