

# Standard per crioscopio



La concentrazione di soluto in un solvente liquido impatta su diverse proprietà colligative della soluzione combinata, una delle quali è il suo punto di congelamento. Il punto di congelamento del latte dipende da questo fenomeno e il latte nel suo stato puro ha un punto di congelamento inferiore a 0 °C. Come il latte viene diluito con acqua, il punto di congelamento si avvicina a quello dell'acqua pura (0 °C). Questo innalzamento della temperatura di congelamento è dovuto principalmente alla riduzione della concentrazione di sali inorganici e lattosio, dovuto all'aggiunta di acqua. La concentrazione ridotta di materiali biologici quali grassi, proteine o altri solidi non si ritiene contribuiscano alla elevazione del punto di congelamento.

Storicamente, da un punto di vista normativo e pratico, il valore del punto di congelamento è considerato il metodo ottimale per la determinazione della presenza di acqua aggiunta nel latte sia crudo o trattato. Dal punto di vista economico, l'aggiunta di acqua al latte, accidentalmente o deliberatamente da parte dei produttori o in qualsiasi altro punto della catena di processo, ha un effetto profondamente negativo sull'industria casearia e dei derivati del latte. La misurazione ha costituito la base di un metodo ufficiale che risale almeno al 1923 e si è affermata come disciplina scientifica denominata Crioscopia. A partire dagli anni '50 diversi produttori hanno iniziato a commercializzare i crioscopi. Tali strumenti sono di solito molto accurati e precisi. Come tutti gli strumenti scientifici, i crioscopi richiedono la taratura e il controllo e in alcune situazioni la validazione e la qualificazione dello strumento. Grazie alla nostra vasta conoscenza della metrologia e il nostro numero ineguagliabile di accreditamenti, Reagecon è in grado di offrire un'ampia gamma di standard di alta qualità per raggiungere questi obiettivi. La gamma offerta è completata dalla disponibilità del Fluido di trasferimento di calore.

## I vantaggi del prodotto comprendono;

- Tracciabilità NIST
- Precisione estremamente elevata
- Shelf-life prolungata
- Alta qualità, facilità d'uso, imballaggio sicuro
- Prodotti costruiti e certificati per l'utilizzo su tutti crioscopi conformi allo Standard di riferimento internazionale ISO5764/IDF108 per la determinazione del punto di congelamento del latte

Prodotto n.	Descrizione	Dimensione confezione
MTR03525	Cryoscope Standard -0.577°C (577m°H)	250 ml
MTR01025	Cryoscope Standard 0.000°C	250 ml
MTR02025	Cryoscope Standard -0.408°C (422m°H)	250 ml
MTR03025	Cryoscope Standard -0.512°C (530m°H)	250 ml
MTR04025	Cryoscope Standard -0.600°C (621m°H)	250 ml
CRYBL	Cryoscope Bath Liquid	500 ml
HTF250	Heat Transfer Fluid	250 ml