

# 鹽度計 電導度測量法、數位式

ATAGO

日本製

www.atago.net

Digital Salt Meter **PAL-Easy Salt | PAL-Salt | ES-421**

- 均採「電導度測量法」適合廚房烹調、醫院營養調配、學校教學、自助餐廳... 等高鹽濃度測量
- PAL-Easy Salt 透明外殼清晰易讀，獨具 LED 指示（藍色測量、綠色歸零、白色校正、紅色警示）
- PAL-Salt, PAL-Salt Mohr 則皆具備 Off-set（讀值修正機能）可完全比對傳統滴定法的測定值，並隨附原廠檢測報告書
- PAL-Salt Mohr 單位為 g/100ml，若待測樣本稀釋 10 倍時、可直接顯示稀釋前之正確讀值
- PAL-Salt Probe 標配探棒可插入半固態樣本測量
- PAL-Salt/Easy Salt/Probe 具 IP65 防護、可用水沖洗鏡台，鈦合金製接液部，溫度補償反應迅速



PAL-Salt Mohr  
PAL-Salt



PAL-Easy Salt



ES-421



PAL-Salt Probe



另有售「標準鹽度校正液」

規格	PAL-Salt/Easy Salt	PAL-Salt Mohr	PAL-Salt Probe	ES-421
鹽濃度	0.00...10.0% (g/100g)	0.00...10.0% (g/100ml)	0.0...7.0% (g/100g)	0.00...10.00% (g/100g)
解析度	0.01% (0.00...2.99%) 0.1% (3.0...10.0%)	0.01% (0.00...2.99%) 0.1% (3.0...10.0%)	0.01%(0.00...1.99%) 0.1%(2.0...7.0%)	0.01% (0.00...2.99%) 0.1% (3.0...10.0%)
準確度	±0.05% (0.00...0.99%) <±5% (1.00...10.0%)	±0.05% (0.00...0.99%) <±5% (1.00...10.0%)	±0.1%(0.00...2.0%) ±5...10%(2.1...7.0%)	±0.05% (0.00...0.99%) <±5% (1.00...10.0%)
溫度補償		5...100°C自動補償	--	10...40°C自動補償
防護等級			IP65(絕對防塵/可沖水)	--
電源供應			AAA電池 x2	9V電池 x1
尺寸重量			55x31x109mm 100g	170x90x40mm 300g

## 如何測量鹽度



不同機型的測量方法可能稍有不同，詳情請洽授權經銷商

# 鹽度計 常見食物的鹽度值

Digital Salt Meter

ATAGO

www.atago.net

日本製

單位：%(g/100g)

## A 濃湯、鹵水

味噌湯	0.9
煮蔬菜的水	1.0
煮義大利麵的水	1.0
濃肉湯	1.9
濃鹽水、鹵水	2.9
Ayran	4.9



若湯品可直接飲用，就無需稀釋

## B 調味醬

肉汁	0.8
白醬	0.9
肉膠汁	1.1
義大利麵醬	1.2
美乃滋	1.6
蕃茄糊	1.7
沙拉醬	1.7
Taco 醬	2.0
牛排醬	2.0
蕃茄醬	3.0
薄煎餅醬	4.5
BBQ 烤肉醬	4.8
壽司醋	5.2
拉麵沾醬	5.8
醬油沾醬	6.1
韓式泡菜醬	6.1
烤雞醬	6.5
胡椒醬	6.8
蠶豆奶油	7.0
蠔油	9.4
豆拌醬	11.0
醬油膏	13.0
魚露	21.0



## 湯汁

火鍋湯底	0.8
義大利蔬菜濃湯	1.2
法式濃湯	1.2
拉麵湯	1.4
泰式酸辣湯	1.5
咖哩	1.6



湯汁若有沈澱分離現象，取中間層樣本較具一致性。若樣本含油較多，儘量將油撇開、用Pipette吸取油層下方較純淨之樣本，以提高測量再現性

## 奶油、乳酪

奶油	0.1
義大利 Mozzarella 乳酪	0.7
荷蘭 Gouda 乳酪	0.9
瑞士 Emmental 乳酪	1.1
荷蘭 Maribo 乳酪	1.6
布里 Brie 乳酪	1.8
義大利 Gorgonzola 乳酪	3.6



用熱水將樣本以10%比例稀釋，當完全溶解時、油脂會浮於水面，用Pipette吸取油層下方之純淨樣本。少量水份會蒸發，因此稀釋比例無法十分準確；請確認所有樣本都已溶解，再開始作鹽度測量

## C 肉類

香腸	0.8
火腿	1.1
義大利 Salami 香腸	1.6
培根	1.7
Prosciutto 煙燻五香火腿	3.2



C

## 魚類

沙丁魚	1.0
鮭魚	1.1
醃漬章魚	1.3
鮭魚	2.4
鮭魚卵	2.8
醃漬魚內臟	3.2
醃漬鱈魚卵	5.2
鯷魚	10.0



切碎後浸泡熱水、靜置3-5分鐘，再開始測量

## 醃漬物

醃漬食品	1.7
德國泡菜	2.1
韓式泡菜	2.2
橄欖	2.8
醃蘿蔔	3.6
蜜餞	14.3



只要收集最上層、不含碎塊的液體作測量即可

## D 點心

洋芋片	1.4
餅乾	2.3



將含有油脂的樣本弄碎、浸泡水中，濾掉固形物後，用Pipette吸取油層下方之樣本作測量