

WATOR

Indikatorpapier zur Bestimmung der Wasserverteilung in Butter nach DIN 10311

Die Haltbarkeit der Butter ist sehr eng verknüpft mit der Größe der in ihr enthaltenen Wasser- bzw. Buttermilchtröpfchen. Aus diesem Grund ist die laufende Kontrolle der Wasserverteilung während der Herstellung der Butter und vor der evtl. Einlagerung von größter Bedeutung. Eine genaue Kontrollmöglichkeit garantiert das WATOR-Indikatorpapier. Die Beurteilung erfolgt nach dem 5-Punkte-Bewertungssystem (siehe DIN 10311).

WATOR reagiert sehr empfindlich auf feinste Wassertröpfchen

WATOR zeigt bei Berührung mit Wasser tiefblaue Farbflecken, deren Zahl und Größe die Wasserverteilung in der Butter angeben

WATOR verhindert bei ständiger Anwendung Herstellungsfehler, die auf eine unzureichende Wasserverteilung zurückzuführen sind

WATOR ist für die Kontrolle sowohl der Sauerrahm- als auch der Süßrahmbutter unerlässlich

WATOR ist weder licht-noch luftfeuchtigkeits-empfindlich und daher unbegrenzt haltbar

WATOR Indikatorpapier ist das einzige Papier seiner Art, das ohne weitere Konservierungsmaßnahmen nach der Prüfung als Dokument aufbewahrt werden kann

Gebrauchsanweisung:

Von der zu prüfenden Butter wird mit einem Butterschneidedraht eine glatte Schnittfläche hergestellt. Auf diese wird unverzüglich das Indikatorpapier aufgelegt und leicht und gleichmäßig fest-gestrichen, z. B. mit dem Bügel des Butterschneiders. Das Papier wird abgenommen und anhand der Vergleichsbilder beurteilt. Die auf der Butter gelegene Seite des WATOR-Papieres wird beurteilt durch Vergleich mit dem Beurteilungsschema.

Literatur:

DIN 10311, August 1985

MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valencienner Str. 11 · 52355 Düren · Deutschland

Tel.: +49 24 21 969-0 · info@mn-net.com · www.mn-net.com

Schweiz: MACHEREY-NAGEL AG · Hirsackerstr. 7 · 4702 Oensingen · Schweiz

Tel.: 062 388 55 00 · sales-ch@mn-net.com

WATOR

Indikatorpapir til bestemmelse af vandets finfordeling i smør efter DIN 10311

Smørrets holdbarhed er stærkt afhængigt af størrelsen af de i smørret indesluttede vand- eller kærnemælksdråber. Det er derfor af stor betydning, at vandets finfordeling løbende kontrolleres under smørrets fremstilling og i særdeleshed forud for en evt. oplagring. En nøjagtig bedømmelse og kontrol garanteres ved brugen af WATOR indikatorpapir. Flere lande er gået ind for at bedømme smørret efter 5 points skalaen (DIN 10311).

WATOR reagerer yderst følsomt overfor de mindste vanddråber

WATOR farves mørkeblåt, når det kommer i kontakt med vand. Farvepletternes antal og størrelse er indikator for vandets finfordeling i smørret

WATOR 's stadige anvendelse under smørrets fremstillings-proces forhindrer dårligt og ikke holdbart smør som følge af utilstrækkelig finfordeling af vandet

WATOR egner sig såvel til syrnede som til usyrnede smør

WATOR er ubegrænset holdbart, idet det ikke forandres på grund af lysindvirkning eller på grund af luftens fugtighed

WATOR indikator papir er et dokument og det eneste papir i sin art, som efter brugen kan opbevares (t.eks. i plastpose) uden særlige konserveringsforanstaltninger

Bruganvisning:

Ved hjælp af en smørskærer skæres noget af smørret bort således at der opstår en glat, plan flade. Pakkesmør deles normalt i midten. Ved større smørklumper under kærningen eller ved prøvetagning fra bøtter benyttes smørskereren, hvorpå man ligeledes ved hjælp af smørskæreren laver en plan flade. Indikatorpapiret lægges omgående på den plane flade og stryges glat med smørskæreren ene bøjle. Benyt aldrig fingeren. Papiret fjernes og bedømmes i henhold til sammenligningsskemaet, hvorved den side af papiret, som har ligget direkte på smørret bedømmes.

WATOR

Carta Indicatore determinante la distribuzione dell'acqua nel burro dopo DIN 10311

La conservazione del burro dipende in maniera determinante dalla dimensione delle gocce d'acqua o siero di burro in esso contenute. Per questa ragione è indispensabile, durante il processo di produzione del burro, il continuo controllo della distribuzione acquosa. La possibilità di un esatto controllo è garantita a mezzo della Carta Wator (DIN 10311).

- WATOR è sensibile a piccole gocce d'acqua anche se di minime dimensioni
- WATOR reagisce al contatto con acqua producendo macchie di un blu intenso; il loro numero e dimensione danno riterimento sulla distribuzione dell'acqua nel burro
- WATOR esclude a mezzo il suo regolare uso difetti di produzione che sono causati da una irregolare distribuzione acquosa
- WATOR è indispensabile per il controllo del burro di panna acida e di panna dolce
- WATOR è insensibile alla luce e all'umidità atmosferica e di conseguenza indeteriorabile nel tempo
- WATOR Carta Reagente - è un documento ed anche l'unico indicatore che dopo l'eseguito esame non abbisogna di ulteriori operazioni di conservazione

Istruzioni d'uso:

Sul burro da esaminare viene prodotta una incisione a sezione piana, su questa viene subito posto l'indicatore che si fa poi strisciare premendo regolarmente con spatola adatta. L'indicatore viene poi tolto e confrontato con lo schema indicativo. Esaminare la carta WATOR sempre sulla parte inferiore; cioè sulla parte a contatto con il burro.

WATOR

Indicator paper for determination of water distribution in butter according to DIN 10311

The storage life of butter is closely linked to the size of the water and buttermilk particles contained in it. For this reason, it is most important that a constant check should be kept on the water distribution during the manufacturing process and before storage of larger quantities. The evaluation takes place according to the 5 point evaluation system (see DIN 10311).

WATOR is sensitive to even the finest particles of water

WATOR turns a dark blue colour on contact with water, and the number and size of these dark blue spots allow to define the distribution of water in the butter

WATOR prevents errors in production, when used constantly

WATOR is indispensable for controlling the churning of both sour and sweet cream

WATOR is not sensitive against light or air humidity, and can therefore be kept for any length of time

WATOR is the only indicator paper of its kind that can, after use, be stored for documentation without any conservation

Instructions for use:

Cut the butter with a wire cutter in such a way, that a smooth surface results. Put immediately a test paper on this butter surface and press the paper slightly and equally on it, e.g. with one bow of the wire cutter. Remove the paper and compare that side of the test paper which has been in contact with the butter with the evaluation chart.

Papier indicateur pour déterminer la répartition de l'eau dans le beurre selon DIN 10311

La stabilité du beurre est très étroitement liée à la taille des gouttelettes d'eau ou de babeurre qu'il contient. Pour cette raison, un contrôle permanent de la distribution d'eau dans le beurre lors de sa fabrication et avant un stockage éventuel est d'une importance capitale. Le papier indicateur WATOR garantit un contrôle précis. Un schéma d'appréciation selon un système d'évaluation en 5 points (DIN 10311).

- WATOR réagit très sensiblement aux plus fines gouttes d'eau
- WATOR manifeste au contact de l'eau des taches bleues-foncées, dont le nombre et la grandeur renseignent de la répartition de l'eau dans le beurre
- WATOR permet, dans le cas d'un contrôle permanent, d'éviter des défauts de fabrication dûs à une répartition insuffisante de l'eau
- WATOR est indispensable pour le contrôle de tout type de beurre
- WATOR est insensible à la lumière et à l'humidité et donc infiniment de garde
- WATOR est le seul papier indicateur de ce genre qui, après examen, peut être conservé comme document sans prendre des mesures de conservation

Mode d'emploi :

Couper le beurre à l'aide d'un fil approprié de façon à obtenir une section lisse. Ensuite, déposer instantanément une feuille du papier indicateur sur cette section en la poussant légèrement et de façon régulière sur le beurre. Puis, enlever le papier et comparer la face qui a été au contact du beurre avec le schéma d'évaluation. Hydrogène sulfuré donne également une coloration jaune. On peut interposer un coton imprégné d'acétate de plomb.

MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valencienner Str. 11 · 52355 Düren · Allemagne
Tél. : +49 24 21 969-0 · info@mn-net.com · www.mn-net.com

France : MACHEREY-NAGEL SAS · 1, rue Gutenberg – BP135 · 67720 Hoerdtsheim · France
Tél. : 03 88 68 22 68 · sales-fr@mn-net.com

MACHEREY-NAGEL SAS (Société par Actions Simplifiée) au capital de 186600 €
Siret 379 859 531 00020 · RCS Strasbourg B379859531 · N° intracommunautaire FR04 379 859 531

Papel indicador para determinar la dispersión de agua en la manteca conforme a DIN 10311

La conservabilidad de la manteca depende íntimamente del tamaño de las gotitas de agua o sea de las gotitas de leche desmantecada, contenidas en ella. En consecuencia, es de suma importancia el control continuo de la dispersión de agua durante la producción y antes de almacenarla. El papel indicador WATOR garantiza la posibilidad de un control exacto. Las más nuevas esquemas de determinación, de acuerdo a un sistema de clasificación por cinco puntos (DIN 10311).

- WATOR reacciona inmediatamente a gotitas finísimas de agua
- WATOR en el instante de hacer contacto con agua, muestra manchas de color azul oscuro, siendo la cantidad y el tamaño de éstas un indicador de la dispersión de agua en la manteca
- WATOR al emplearlo continuamente, impide una producción defectuosa originada en la dispersión inadecuada del agua
- WATOR es indispensable para el control de mantecas a base de crema ácida y también a base de crema dulce
- WATOR es resistente contra la luz y contra la humedad del aire y por lo tanto, se conserva sin límite alguno
- WATOR es un documento y el único papel de su género que puede archivararse sin medidas adicionales de conservación, después de su uso.

Modo de uso:

De la manteca a controlarse se corta una superficie plana, mediante un alambre de corte. Inmediatamente, se aplica una hojita del papel indicador, la cual se fija en forma ligera e igual, usando por ejemplo el arco del cortador. Después de sacar el papel, se compara con las ilustraciones comparativas. Comparar el lado del papel que estuvo en contacto con la manteca con el esquema de control.