

PENETROMETRO DE FRUTAS SERIE GY

Este instrumento proporciona un índice para la determinación del periodo más oportuno para recoger la fruta y una ayuda durante la conservación frigorífica a través del control de la marcha de la maduración (enternecimiento de la pulpa)

Para medir la dureza de una fruta disponemos de dos instrumentos diferenciados:

- Penetrómetro, para aquellas frutas "duras" como peras, manzanas, aguacates, etc.
- Durómetro. Medidor de dureza no destructivo para frutas "blandas" que no se deben atravesar. (Tomate. Cereza, Ciruela, Uva, Pulpa de Melón)



Este PENETRÓMETRO es un medidor de dureza para el control de la madurez de la fruta.

El grado de madurez de la fruta ha sido tradicionalmente medido mediante el uso de refractómetros, los cuales ofrecen el porcentaje de azúcar del fruto. Este valor es muy importante en tomates, cítricos, albaricoques, melocotones, y uvas. Frutas y verduras que generalmente se utilizan en la industria de transformación alimentaria y que suelen ser vendidas en función del contenido de azúcar.

La relación entre el contenido de azúcar y el de acidez de la fruta ha sido considerado el grado de maduración del producto.

Respecto a manzanas, peras, melocotones and ciruelas, es aconsejable valorar el grado de maduración también mediante otro índice que completa el anterior. Este puede ser averiguado mediante el uso del Penetrómetro (Fruit tester) que permite medir la consistencia de la pulpa de la fruta.

Estos valores son muy importantes en aquellas frutas que deben permanecer en cámaras de conservación y ser vendidas como fruta fresca así como, para todas aquellas partidas que sufren un largo almacenaje y transporte hasta llegar al lugar donde serán consumidas.

Nuestro departamento de instrumental para horticultura ha podido comprobar la idoneidad de este instrumento portátil para los agricultores que quieren comprobar la consistencia de las frutas y hortalizas, antes de realizar el empaquetado de la mercancía de acuerdo con las calidades acordadas con el comprador en destino.

Características comunes a todos los modelos:

- Precisión: +/- 1% de la escala total a temperatura de 20°C.
- Accesorios incluidos: Puntas, lámina de corte y cuchilla (pelafrutas), todo en acero inox.
- Lectura del índice en kilogramos y en libras.

Modelos disponibles	
Penetrometro 0-14 Kg. GY-3 Peras, Manzanas, Melocotones, etc.	- Escala: 0,5 - 14 Kg. (0-29 lb) - Puntales: 8 y 11 mm.
Penetrometro 0-5 Kg. GY-2 Fruta blanda, banano, plátano	- Escala: 0,5 - 4 Kg. (0-12 lb) - Puntales: 3,5 mm.
Penetrometro 0-1 Kg. GY-1 Fresas y frutas pequeñas. <i>*Frambuesas y arándanos</i> <i>(solicitar punzón de 3 mm.)</i>	- Escala: 2 - 15Kg. (0-2,2 lb) - Puntal: 3,5 mm
Penetrometro 0-24 Kg. GY-3 Aguacate.	- Escala: 0,5 - 24 Kg. (0-44 lb) - Puntales: 8 y 11 mm.

