

Concentrato di pomodoro a 100 °C

SPECIFICHE

Una delle principali aziende alimentari peruviane doveva misurare il concentrato di pomodoro a 100 °C. Dopo che diventa pasta e perde quasi tutto il liquido, il prodotto raggiunge un valore dielettrico molto basso ed è molto appiccicoso. Un altro inconveniente è la resistenza chimica al processo CIP ad alta temperatura (ca. 90 °C), nonché la tollerabilità alimentare. La soluzione deve essere molto affidabile e la sonda compatta, poiché le fuoriuscite possono coinvolgere le dinamiche di processo. Anche l'accuratezza del rilevamento è un punto critico, poiché il materiale tende a generare falsi allarmi.

