

Índice de refracción principio analítico

Cualquier luz visible cambia su dirección al atravesar un material con un índice de refracción superior o inferior al aire.

Al aumentar el Angulo de incidencia el Angulo de refracción aumenta según la ley de Snell. Cuando el ángulo de refracción alcanza los 90 ° tiene lugar la refracción total.

Los refractómetros comerciales disponen de un prisma de nD 1.768 y la línea sensor CCD se dispone entre el ángulo crítico y el área oscura detectando la intensidad de la luz reflectada.

Aplicaciones

Alimentos y bebidas. (para chequeo de Brix)

- Miel
- Jarabe de almidon y glucosa
- Azucar liquido
- Azucar isomerizado
- Edulcorantes.
- Mermelada
- Acites y grasas.
- Aceite de semillas.
- Kétchup
- Condimentos.
- Vinagre
- Pure
- Salsa de soja
- Bebidas alcoholicas.
- Cerveza
- Vino
- Bebidas refrescantes.
- Zumos de frutas.
- Café
- Leche
- Leche de soja
- Frutas
- Mostos

Normas; ICUMSA GS4/3-13 ISO 1743
--

Química y petróleo (chequeo de concentraciones)

- Aceites ligeros
- Queroseno
- Gasolina
- Ciclohexano
- Estireno
- Benceno
- Tolueno
- Aceites de corte
- Lubricantes
- Lubricantes solubles en agua
- Aceites aislantes
- Aceites anti desgaste.
- Anticongelantes.
- Tensoactivos

Normas; ASTM D1218 ASTM D1569 ASTM D1807 ASTM D 1992 ASTM D 2140 ASTM D 4056 ASTM D 4095

Farmaceuticos, cosméticos y fragancias.

- Champu
- Acondicionadores de cabello
- Detergentes
- Fluidos para la piel
- Desinfectantes.
- Alcohol etílico
- Peróxido de hidrógeno.
- etc

Para chequeo de concentraciones
