

Gıda termometresi kullanmak, yiyeceğinizin gerekli sıcaklıkta olduğunu bilmenin tek güvenilir yoludur—pişirme, soğutma, yeniden ısıtma veya muhafaza etme süreçlerinden hepsi için. Gıda sektörü çalışanlarının termometrelerin gıda sıcaklığını doğru ölçtüğünden emin olması ve doğru ölçmüyorsa termometreyi ayarlaması veya değiştirmesi gerekir.

Bu işleme kalibrasyon adı verilir.

Termometreler, sıcaklığı doğru ölçtüklerinden emin olmak için her gün kalibre edilmelidir. Ayrıca, aşırı sıcaklık değişiminden sonra da kalibre edilmelidir (örn. önce sıcak bir gıdayı ve ardından dondurulmuş bir gıdayı ölçtükten sonra veya termometre düşürüldüğü takdirde). Kalibre edilmiş tüm termometreler, 2 derecelik bir aralıkta doğru ölçüm vermelidir (artı veya eksi 2 derece).

Termometre Kalibrasyonu Kılavuzu



Gıda termometrelerinin en yaygın tipleri dijital ve kadranlı termometrelerdir.

Dijital termometrelerin tercih edilme sebebi, sıcaklığı çabucak ölçmeleri ve hem ince hem de kalın gıdalar (örn. kalın bir et parçası veya bir tavada bulunan sos) için kullanılabilmeleridir.

Kadranlı termometrelerin

sıcaklığı ölçmesi daha uzun sürer ve gıdaya daha derinlemesine (algılayıcı girinti kısmına kadar) yerleştirilmeleri gerekir; bu da onları ince gıdaların ölçümünde kullanışsız kılar.

Termometreler buzlu su veya kaynama noktası yöntemi kullanılarak kalibre edilmelidir.

Buzlu su yöntemi daha yaygındır ve buz bulunabildiği müddetçe tercih edilmelidir. Dijital termometrelerin çoğunun kalibre edilemediğini ve kalibrasyon için üreticiye iade edilmesi gerektiğini unutmayın.

Her halükarda, bu yöntemlerden birini kullanarak, termometrenizin sıcaklığı doğru ölçüp ölçmediğini düzenli olarak kontrol etmeniz gerekir.



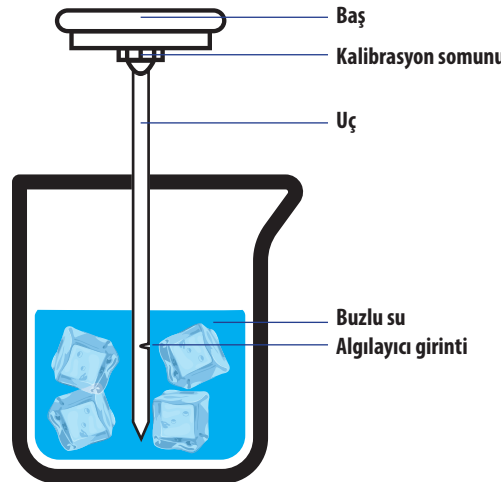
Buzlu Su Yöntemi

Derin bir kabın içine buz parçaları koyduktan sonra, kabı doldurmak için temiz su ilave edip iyice karıştırarak yarı yarıya buz ve su karışımı oluşturun.

Termometrenin ucunu (kadranlı termometrenin algılayıcı girinti kısmı dahil olmak üzere), göstergenin hareketi durana kadar, yaklaşık 30 saniye boyunca daldırın. Ucu kabın kenarına veya dibine değmediğinden emin olun.

Sıcaklığın **32 F (0 C)** derece olup olmadığını kontrol edin.

- **Termometre 32 F (0 C) dereceyi göstermiyorsa ve termometrede bir kalibrasyon somunu varsa:** Ucu kaptan çıkarmayın ve termometre 32 F (0 C) dereceyi gösterene kadar somunu çevirin.
- **Termometre 32 F (0 C) dereceyi göstermiyorsa ve termometrede bir kalibrasyon somunu yoksa:** Sıfırlama düğmesine basıp veya pilini değiştirip yeniden deneyin ya da termometreyi değiştirin.



Kaynama Noktası Yöntemi

Derin bir kaptaki suyu fokurdayarak kaynayanaya kadar ısıtın.

Termometrenin ucunu (kadranlı termometrenin algılayıcı girinti kısmı dahil olmak üzere), göstergenin hareketi durana kadar, yaklaşık 30 saniye boyunca daldırın. Ucu kabın kenarına veya dibine değmediğinden emin olun.

Sıcaklığın **212 F (100 C)** derece olup olmadığını kontrol edin.

- **Termometre 212 F (100 C) dereceyi göstermiyorsa ve termometrede bir kalibrasyon somunu varsa:** Ucu kaptan çıkarmayın ve termometre 212 F (100 C) dereceyi gösterene kadar somunu çevirin.
- **Termometre 212 F (100 C) dereceyi göstermiyorsa ve termometrede bir kalibrasyon somunu yoksa:** Sıfırlama düğmesine basıp veya pilini değiştirip yeniden deneyin ya da termometreyi değiştirin.

