

1. Record Nr.	UNINA9910830104703321
Autore	Degner Ralf
Titolo	PH-Messung [[electronic resource] ] : der Leitfaden fur Praktiker // Ralf Degner
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, c2009
ISBN	3-527-65996-X 1-280-67224-2 9786613649171 3-527-62608-5 3-527-62607-7
Descrizione fisica	1 online resource (250 p.)
Disciplina	541.3728 616.33075
Soggetti	Hydrogen-ion concentration Hydrogen-ion concentration - Measurement
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	Title Page; Inhaltsverzeichnis; Teil 1: Ph-messung; 1 Einfuuumlhrung; 1.1 Ph; 1.2 Ph in unserer umgebung; 1.2.1 Mensch; 1.2.2 Fleisch; 1.2.3 Backwaren; 1.2.4 Isoelektrischer punkt; 1.2.5 Milch und milchprodukte; 1.2.6 Getraaumlnke; 1.2.7 Trinkwasser; 1.2.8 Oberflaaumlichenwasser; 1.2.9 Regenwasser; 1.2.10 Schwimmbad; 1.2.11 Abwasserreinigungsanlagen; 1.2.12 Kesselspeisewasser; 1.2.13 Pflanzen und boden; 1.2.14 Papier; 2 Messeinrichtungen; 2.1 Messmethoden; 2.1.1 Elektrometrische messung; 2.1.2 Optische messmethoden; 2.2 Glaselektroden-messketten; 2.2.1 Glaselektrode; 2.2.2 Referenzelektrode 2.2.3 Verbindung messkette-messgeraaumlt messkettenkopf2.3 Ph-meter; 2.3.1 Messfunktion und ergebnisanzeige; 2.3.2 Bauformen; 2.3.3 Unterstuuumlzende funktionen; 2.4 Pufferlooumlsungen; 2.4.1 Zertifiziertes referenzmaterial (zrm); 2.4.2 Arbeitspufferlooumlsungen und technische pufferlooumlsungen; 2.4.3 Gebrauch der pufferlooumlsungen; 3 Ph-messung; 3.1 Eingangspruuumlfung; 3.1.1 Ph-meter; 3.1.2 Ph-messkette; 3.1.3 Temperatursensor; 3.1.4

Referenzlooumlsungen ?; 3.2 Inbetriebnahme; 3.2.1 Zustand der messeinrichtung; 3.2.2 Aufbewahrungslouumlung; 3.2.3 Referenzelektrolytlouumlung

3.3 Kalibrieren 3.3.1 Referenzlooumlung waaumlhlen; 3.3.2 Arbeitsbereich der messeinrichtung; 3.3.3 Kalibriertemperatur einstellen; 3.3.4 Messkette eintauchen; 3.3.5 Referenzlooumlung ruuumlhren; 3.3.6 Stabilen messwert abwarten; 3.3.7 Kalibrierergebnis beurteilen; 3.4 Korrekturmaßnahmen; 3.4.1 Messkette reinigen; 3.4.2 Messkette regenerieren; 3.4.3 Justieren; 3.5 Messen; 3.5.1 Allgemeines zum ablauf; 3.5.2 Messen in wasser und waaumlsrigen looumlungen; 3.5.3 Messen von emulsionen, suspensionen und feststoffen; 3.6 Messung beenden; 3.6.1 Messkette abziehen; 3.6.2 Messkette lagern

4 Anwendungsbeispiele 4.1 Messen in feld und betrieb; 4.1.1 Abwasser; 4.1.2 Fleisch (schweinefleisch); 4.1.3 Grundwasser; 4.1.4 Kaaumlse (hartkaaumlse); 4.1.5 Kaaumlse (schnittkaaumlse); 4.1.6 Kaaumlse (weichkaaumlse); 4.1.7 Regenwasser; 4.1.8 Schwimmbeckenwasser; 4.1.9 Trinkwasser; 4.2 Messen im labor; 4.2.1 Bier; 4.2.2 Boden I; 4.2.3 Boden II; 4.2.4 Moorboden; 4.2.5 Kasein und kaseinate; 4.2.6 Fleisch und fleischerzeugnissen; 4.2.7 Fruchtsaft; 4.2.8 Kaffee-extrakt; 4.2.9 Kuumlhlsmierstoffe (wassergemischt); 4.2.10 Latex; 4.2.11 Margarine und halbfettmargarine

4.2.12 Mayonnaise und emulgierte soßen 4.2.13 Meerwasser; 4.2.14 Papier, pappe und zellstoff; 4.2.15 Phenolharze; 4.2.16 Phenolharz (fest); 4.2.17 Pigmente und fuuumllstoffe; 4.2.18 Rooumlstkafee; 4.2.19 Schlamm; 4.2.20 Staaumlrke und staaumlrkeerzeugnisse; 4.2.21 Tenside (wasserlooumlslich); 4.2.22 Tenside (schwer wasserlooumlslich); 4.2.23 Textilien; 4.3 Kontinuierliches uuumlberwachen und regeln; 4.3.1 Abwasser; 4.3.2 Getraaumlnke; 4.3.3 Milch; 4.3.4 Reinstwasser; 4.3.5 Schwimmbeckenwasser; 4.3.6 Trinkwasser; Teil 2: Qualitaaumltssicherung; 5 Grundlagen; 5.1 Messlooumlung

5.1.1 Hydroniumionenkonzentration

## Sommario/riassunto

Einen pH-Wert messen ist einfach - eintauchen, ablesen. Ob es der richtige pH-Wert ist, steht auf einem anderen Blatt. Und es steht in diesem Buch. Hier sind die Geräte beschrieben, die Ihr Meßproblem lösen. Hier finden Sie alles, was Sie über Standard-pH-Lösungen wissen müssen. Hier wird Schritt für Schritt gezeigt, was zu einer richtigen pH-Messung nach anerkannten Methoden gehört - eingeschlossen eine umfassende Erläuterung der Prüfmittelüberwachung. Ganz gleich, ob Sie Bier oder Boden, Fruchtsaft oder Fullstoff, Tenside oder Textilien untersuchen: Hier bekommen Sie eine konkrete, praxiserpr