

Wat moet je weten?

- De Warenwet verplicht bij een aantal producten een minimaal suikergehalte.
- Producten met veel suiker (snoep, jam e.d.) bederven minder snel.
- Het suikergehalte meten doe je met een refractometer.
- Dat kan alleen bij vloeibare producten met een temperatuur van 20°C.
- De te meten vloeistoffen mogen weinig tot geen vaste deeltjes bevatten.
- Bij niet-zoete producten zoals appelmoes gebruik je een refractometer van 0-50.
- Bij zoete producten zoals jam gebruik je een refractometer van 50-100.



Wat ga je doen?

- Neem een vloeibaar product zonder vaste deeltjes.
- Bedenk of zoek op of het een zoet of niet-zoet product is.
- Kies de juiste refractometer.
- Meet de temperatuur van de vloeistof.
- Koel of verwarm de vloeistof met koud of warm water tot 20°C.



Waar moet je op letten?

- Zitten er toch nog vaste deeltjes in de vloeistof?
- Filtreer het dan eerst met filterpapier.

Wat heb je nodig?

- Vloeibaar product.
- Thermometer, refractometer, eventueel filterpapier.

