

گجت نمک سنج برای اندازه گیری سطح نمک غذا

طراحی گجتي که می تواند درصد نمک مصرفی را در غذاهای داغ مشخص کند، برای افرادی که به دلیل بیماری در پرهیز از خوردن غذاهای دارای سدیم به سر می برند کاربردی و موثر است.



طراحی گجتي که می تواند درصد نمک مصرفی را در غذاهای داغ مشخص کند، برای افرادی که به دلیل بیماری در پرهیز از خوردن غذاهای دارای سدیم به سر می برند کاربردی و موثر است.

به گزارش خبرگزاری مهر، اگرچه ممکن است برخی تلاش کنند که سطح مصرف سدیم خود را کنترل کنند، اما اغلب سنجش میزان نمک (سدیم کلراید) در غذاهای رستوران یا غذاهای آماده ای که مصرف می کنیم دشوار است.

یک گجت قابل حمل برای این منظور طراحی شده که به کاربر خود می گوید غذایی که سفارش داده چقدر نمک دارد.

دستگاه "تانکو" یا براساس آنچه تولید کننده آن را توصیف کرده یک نمک سنج است که با باتریهای 1.5 ولتی LR44 تغذیه می شود و دارای یک حسگر مسی در یک سو است که می توان آن را درست پس از فشردن دکمه مخصوص روشن کردن دستگاه، داخل مایعات داغ چون سوپ یا سس فرو کرد.

تقریباً بلافاصله پس از فروکردن این گجت در غذا یک نمایشگر ال ایی دی در کنار دستگاه روشن شده و درصد نمک داخل غذا را نشان می دهد. غلظتها از 0.3 تا 2.0 متغیر و بالاتر از 2 درصد غذایی است که احتمالاً نباید آن را مصرف کنید.

از سوی دیگر اطلاعات ارائه شده توسط این گجت به گونه ای است که کاربر وزن کل نمک در حجم مصرفی را نیز به دست می آورد. به طور مثال یک درصد نمک در یک کاسه 100 گرمی سوپ به این معنا است که اگر کل کاسه را مصرف کنید یک گرم نمک خورده اید.

این گجت برای غذاهای سرد و جامد کاربرد ندارد، برد کاربردی آن غذاهای 60 تا 80 درجه است و با قیمت 19.80 دلار قابل خرید است.