



Влагомер – это компактное и легкое микропроцессорное устройство, которое измеряет уровень влажности зерновых культур.

Аппарат легкий, поэтому его можно брать с собой на исследования любого типа. Оборудовано устройство дисплеем, который и демонстрирует результаты измерений в процентном соотношении. Производители продумали все до мелочей, в том числе и до русскоязычного интерфейса, поэтому при использовании не возникнет никаких трудностей. Агрегат можно назвать универсальным, поскольку он показывает уровень влажности более 16 видов зерновых культур, а также некоторых типов семян трав. Таким является [влагомер зерна Wile 65](#).

Микропроцессорное устройство предназначено для измерения уровня влажности. Исследования проводятся в полевых или лабораторных условиях. С помощью аппаратов контролируют зерновые культуры сразу же после их уборки. Кроме того, влагомеры применяют и в элеваторах во время сушки культур, чтобы контролировать уровень влажности в пределах нормы. Необходимо обратить внимание на то, что невозможно определить максимально точные и метрологически достоверные данные. По ГОСТам проведение исследований может происходить с использованием вибростолов, а также сушильных шкафов. Этот процесс достаточно длительный, поэтому не всегда хватает для него времени. Однако узнать уровень влажности зерна можно с помощью влагомера, пускай и с небольшими погрешностями. Если вам нужно купить измеритель влажности зерна, обращайтесь в специализированные магазины. Стоимость изделия зависит от его модели, а также функциональных возможностей.

Аппарат снабжен полезными функциями, которые значительно упрощают процесс эксплуатации. При длительном пребывании в режиме ожидания устройство автоматически выключается, могут смещаться градуированные характеристики, устройство уведомляет о низком заряде батареи.

После покупки влагомера не нужно тратить дополнительное время, чтобы его настроить. Необходимые опции установлены по умолчанию. Чтобы начать пользоваться устройством, нужно его включить и выбрать шкалу, показанную на дисплее, которая нужна для того или иного вида зерновой культуры.

Контролировать уровень влажности зерна очень важно. Ведь при завышенном показателе формируется благоприятная среда для возникновения и развития бактерий и микроорганизмов. Этого допускать нельзя, поскольку микробы способствуют ухудшению хлебопекарских качеств муки.