



Анализатор MEATproduct для микроскопических анализов мясных продуктов

Производитель: МЕКОС

Модель: MEATproduct

<https://assa-group.ru/meatproduct>

Программа **MEATproduct** для гистологического анализа мясных продуктов увеличивает точность, стандартизует и объективизирует анализ, создает условия контроля качества. Программа может быть инсталлирована на любой платформе комплекса микроскопии МЕКОС-Ц2 или на комплексе заказчика в составе микроскопа, видеокамеры, компьютера согласованных моделей. MEATproduct выполняет поддержку анализа:

в идентификации гистологического состава по ГОСТ Р 51604-2000;
в гистологическом методе определения структурных компонентов состава по ГОСТ Р 52480-2005;
в гистологическом методе определения растительных белковых добавок по ГОСТ Р 53213-2008;
в гистологическом методе определения растительных углеводных добавок по ГОСТ Р 53222-2008;
в методе определения размеров костных частиц по ГОСТ Р 52197-2003; в методе определения дисперсности по ГОСТ Р 54047-2010.

Методика может применяться как для контроля качества на соответствие ГОСТам, так и для разработки и внедрения

автоматизированного контроля качества собственных сортов мясной продукции в соответствии со стандартами предприятия.

Методика MEATproduct может применяться в производственных и исследовательских целях.

Характеристики MEATproduct

Техника приготовления препарата	окрашенные и неокрашенные препараты, стандартизованные предметные стекла
Тип микроскопии	Объективы от 4x до 100x oil; Светлое поле
сенсор	От 2М пиксел 14 fps
Идентификация препаратов	диалоговая по списку; ручная или автоматическая по штрих-коду (опция)
Живое видео	Автоматический контроль качества освещения в микроскопе; Автоматический контроль качества оптики микроскопа; Диалоговая корректировка цветности; Диалоговая фиксация в базе данных цифровой модели (образа) препарата в форме Галереи полей зрения или фрагментов полей зрения
Анализ модели препарата	Визуальные оценки с формированием заключения: Скелетной мускулатуры; Жировой и соединительной ткани; Степени свежести; Равномерности распределения;

	<p>Принадлежности к классу; Сердечной и гладкой мышечных тканей; Эпителиальных структур; Соединительной ткани; Субпродуктов и растительных добавок.</p> <p>Гистологическая морфометрия: автоматическое выделение объектов по образцам; измерение диаметра, площади, фактора формы, доли суммарной площади выделенных объектов; Статистика измерений по препарату.</p>
База данных	<p>Результаты и Галереи объектов анализа в БД и на бланках; Импорт/экспорт моделей препаратов для дистанционного анализа</p>

<https://assa-group.ru/meatproduct>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.



+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru

634021, г. Томск, ул. Елизаровых
53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

