



Анализатор массовой доли жира в мясе MeatScan

Производитель: FOSS

Модель: MeatScan

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

Экспресс-анализатор MeatScan для определения массовой доли жира в мясной продукции. MeatScan – это легкое, гибкое и экономически эффективное решение для массового анализа жира. С MeatScan вы можете стандартизировать содержание жира в партиях мяса и избежать перерасхода дорогостоящего сырья. Одновременно вы можете контролировать поставки, оценивая содержание жира в поступающем мясном сырье. Переработка мясного сырья в максимально возможное количество высококачественного продукта – главная задача любого мясокомбината. Используя MeatScan для этих целей, Вы оптимизируете использование сырья на производстве. Качество продуктов гарантируется точными, и быстрыми анализами на MeatScan, прежде чем готовые продукты будут отгружены с завода. Экономьте время и деньги с анализатором мяса «MeatScan» фирмы «Foss» - ведущего мирового производителя аналитического оборудования. Этот надежный и точный прибор специально разработан для контроля качества и производственного мониторинга. MeatScan обладает легкостью в эксплуатации и практически не требует обучения. Анализ жирности мяса занимает около 45 секунд и может проводиться любым работником завода. Не используется никаких реагентов, а прочный MeatScan можно разместить непосредственно рядом с

производственной линией.

MeatScan поможет вам достичь:

- Более рентабельного производства и качественной продукции
- Оптимизации производства и управления процессом
- Окончательный контроль продукции
- Получить справедливую цену на конечный продукт
- Цена на мясное сырье стабильная

Анализатор обладает высокой точностью и повторяемостью. Он создан с использованием ближней инфракрасной спектроскопии, этот принцип является признанным в мировой практике анализов пищевой продукции. Стандартный тест, ежедневно проводимый оператором, позволяет убедиться, что MeatScan исправен и выдает точный результат.

Особенности и преимущества

- Точный и надежный анализатор мяса
- Никаких химических веществ или затрат на расходные материалы
- Результаты менее чем за 45 секунд
- Может использоваться рядовым персоналом в производстве
- Низкие эксплуатационные расходы
- Интернет подключение прибора позволяет оперативно сообщать об изменениях
- Готовые глобальные калибровки жира в мясе и мясных продуктах

Анализатор жира и мясных продуктов MeatScan поставляется с использованием калибровки по методу искусственной нейронной сети (ANN). Что обеспечивает низкую стоимость разработки и обслуживания калибровок. Универсальная калибровка охватывает

большинство мясных продуктов.

Пропускание в ближнем диапазоне с диодной матрицей

В анализаторе с диодной матрицей (DDA) используется технология пропускания в ближнем диапазоне 850–1050 нм. MeatScan идеально подходит для анализа на производстве мяса, так как измерения в режиме пропускания обеспечивают репрезентативный анализ неоднородных продуктов, по сравнению с измерениями отражательной способности, которые будут чувствительны к подготовке образцов и поверхностным эффектам. Кроме того, большой размер образцов, до 200 г, помогает уменьшить ошибки выборки при выборке репрезентативного образца из партии.

Технические характеристики

Питание	100 – 240 В. 50-60 Гц, класс 1, с защитной земли
Энергопотребление	не более 100 Вт.
Рабочая температура	5 – 35 гр. С.
Вес образца	200 гр.
Время анализа	45 секунд
Диапазон длин волн	850 – 1050 нм.
Принцип	спектроскопия на проходящих ИК волнах.
Источник ИК излучения	галогеновая лампа.
Детектор	кремниевый.
Абсолютная точность измерения	± 0,5%
Температура хранения	-20 °С до 70 °С
Подключение к внешнему ПК	через USB порт.
Размер	420 x 230 x 390 мм.
Вес	11,4 кг
Класс защиты	IP 42
Встроенный экран	12-дюймовый TFT монитор с ИК

управлением
(прикосновение пальцем).

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

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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