

Análisis NIR en carne y derivados



Nuevo estándar en el análisis de carne

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Aplicaciones NIR en el laboratorio y en línea



Análisis de carne con el sistema DA 7250

- Análisis en tan solo 6 segundos de grasa, humedad/materia seca, proteína, colágeno, sal y más

- Fácil de manejar y versátil
- Los resultados son independientes del operador, sin preparación de las muestras, no hay pasos de limpieza
- Interfaces estándar existentes con sistemas MES/LIMS

Beneficios del cliente

- Fácil y rápido control de la calidad de la materia prima
- Análisis de grasa en cuestión de segundos para la optimización de lotes de producción
- Control efectivo de la calidad y documentación de productos intermedios y terminados



**DA 7250 SD
At-line**

Llene el plato



Seleccione producto



Resultados en 6 segundos



Aplicaciones NIR en la producción

Control de proceso con los sistemas DA 7300 in-line y DA 7440 on-line

- Análisis continuo de todos los ingredientes, medición de color (L^*a^*b) y función de video en tiempo real
- Instalaciones en transportadores de cadenas, tuberías, mezcladoras, tolvas, cinta transportadora y más
- Ahorros en costos de energía - mediante una información de proceso en tiempo real
- Fácil conectividad a sistemas MES o SCADA existentes (*Servidor OPC, LAN, Profibus, analógica y más*) es estándar

Beneficios del cliente

- Ahorro de costes por optimización de recetas p.ej. Contenido de grasa
- Una producción consistente y estable proporciona una calidad constante del producto
- Reducir los márgenes de seguridad en productos finales
- Aumentar la lealtad y satisfacción del cliente

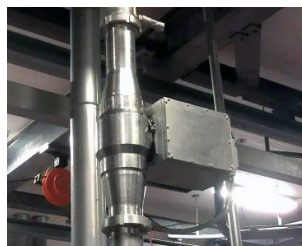


**DA 7300
In-line**



**DA 7440
On-line**

Control de Carne picada (In-line) Control de carne procesada (On-line) Control in-line de MDM



Análisis de Valor

Nuestra experiencia – Sus beneficios

- Precisión NIR comparable con el análisis de referencia
- Diseño sanitario de acero inoxidable, aprobado por la USDA
- Resistente al agua y con protección IP69
- Sistema robusto, estable y fiable

Aprobado y calibraciones robustas

- Calibraciones para materias primas, productos intermedios y terminados
- Todos los parámetros relevantes disponibles: grasa, humedad o materia seca, proteínas, colágeno, sal y más...

Asistencia total a nuestros clientes

- Soporte técnico
- Soporte de Calibración
- Formación
- Mantenimiento



Para obtener más información contacte con nosotros:

E-mail:

ehernando@perten.com

acasas@perten.com

agonzalez@perten.com

www.perten.es

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company