

FOSS FoodScan 2

Состав и цвет мяса и мясных продуктов



15–25 с

измерение по размеру чашки

Состав

несколько показателей

Цвет

пространство CIE L* a* b*

От входного сырья до контроля рецептуры и готового продукта.

Возможности

Задачи, показатели и принцип работы

01 Питательная ценность и состав

Жир, влага, белок, коллаген и соль дополняются показателями для маркировки: насыщенными жирами, углеводами, энергией, натрием и золой. Состав доступных результатов зависит от калибровок и пакета функций.

02 Одна проба — несколько зон

Измерение в пропускании охватывает несколько участков образца и снижает влияние неоднородности. Измельчение или гомогенизация и правильное заполнение чашки остаются частью подготовки.

03 Цвет одновременно с составом

Модуль цвета использует видимое излучение и выдаёт координаты CIE L* a* b*. Результаты помогают контролировать стабильность внешнего вида продукции.

От результата к решению

От входного сырья до контроля рецептуры и готового продукта.

Применение

Продукты и рабочий процесс

01 Мясо, рыба и готовые изделия

Измельчённые или гомогенизированные образцы сырья и переработанных продуктов. Результаты используются для контроля поступления, рецептуры и выпуска.

02 Растительные альтернативы

Анализ возможен при подходящей калибровке. Модели для мяса нельзя автоматически считать пригодными для любого растительного состава.

03 Работа с партиями

Функция стандартизации партий помогает использовать аналитические данные для контроля процесса. Показатели для маркировки требуют подтверждения пригодности на конкретной продукции.

04 Дополнительные возможности

Дополнительные показатели включают активность воды; доступность зависит от модели и комплектации. Pro и Lab TS имеют сенсорный экран и встроенный компьютер; Lab работает с внешним ПК.

Характеристики

Ключевые параметры и подготовка к установке

Метод состава	БИК-пропускание; 850–1100 нм
Метод цвета	Отражение в видимой области; 400–700 нм
Малая чашка	15 с; 3 участка измерения
Средняя / большая чашка	20 с / 7 участков; 25 с / 18 участков
Исполнения	Pro, Lab TS, Lab
Защита	Pro — IP65; Lab TS и Lab — IP43
Размеры Ш × Г × В	52 × 49 × 35 см
Масса	Pro — 31; Lab TS — 30; Lab — 29,5 кг

Внедрение

Питание 100–240 В, 50–60 Гц, до 110 В·А. Температура: +5...+35 °С для Pro/Lab TS и +5...+40 °С для Lab. Определите набор калибровок, чашек, контрольных образцов и функции обмена данными.