

FOSS NIRS DS3

Масличные культуры, жмыхи и шроты



< 1 мин

типичное время измерения

400–2500

спектральный диапазон, нм

Несколько

показателей за один анализ

Контроль состава на ключевых этапах переработки масличного сырья.

Возможности

Задачи, показатели и принцип работы

01 Приёмка масличных культур

Оценка влаги, масла и белка помогает сравнивать партии сырья и подбирать режим переработки. Нужная модель выбирается для конкретной культуры.

02 Контроль извлечения масла

Анализ хлопьев, жмыхов и шротов помогает отслеживать остаточное масло и стабильность процесса. Результат характеризует отобранную пробу, поэтому важна репрезентативность отбора.

03 Качество готового шрота

Белок, влага, жир, клетчатка, зола и цвет доступны в соответствующих калибровках. Анализ помогает согласовывать качество продукта с требованиями покупателя.

От результата к решению

Контроль состава на ключевых этапах переработки масличного сырья.

Применение

Продукты и рабочий процесс

01 Семена и хлопья

Измерение целых или подготовленных образцов — в соответствии с областью применения калибровки.

02 Жмыхи, шроты и гранулы

Контроль питательной ценности и остаточного масла. Степень измельчения и заполнение чашки должны быть воспроизводимыми.

03 Жирнокислотный состав

Для специальных задач возможны калибровки олеиновой и линолевой кислот. Наличие модели и её диапазон уточняются для конкретной матрицы.

04 Дополнительные возможности

Подбор калибровок под культуру и стадию переработки позволяет расширять задачи лаборатории. Это применение платформы NIRS DS3 для масличного производства.

Характеристики

Ключевые параметры и подготовка к установке

Метод	БИК-спектроскопия; отражение / трансфлектанс
Спектральный диапазон	400–2500 нм
Измерение	Менее 1 мин при 32 сканированиях
Спектральный шаг	0,5 нм; 4200 точек
Размеры Ш × Г × В	375 × 490 × 300 мм
Масса / защита	27 кг / IP65
Электропитание	100–240 В; 50–60 Гц
Условия работы	+5...+40 °С; влажность <93%

Внедрение

Составьте перечень культур, продуктов и диапазонов состава. Проверьте модели на сезонных и технологически различных образцах, закрепите процедуру отбора и подготовки проб.