MAES GROUP / LABORATORY

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.

ТЕЛЕФОНЫ
8 (800) 222-76-65
+7 (495) 120-12-44

ПОЧТА И САЙТ
mailbox@maesgroup.ru
maesgroup.ru

ОФИС
129110, Москва
ул. Гиляровского, д. 51

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.

05 Калибровки для мяса и мясных продуктов

S161009 · Базовый мясной пакет: жир, влага, белок, коллаген, соль по хлоридам. Химическую постность рассчитывают по содержанию жира.

S161038 · Для маркировки: зола, насыщенные жирные кислоты, соль по натрию.

S161040 · Активность воды — отдельная калибровка для сыровяленых изделий.

ТЕЛЕФОНЫ
8 (800) 222-76-65
+7 (495) 120-12-44

ПОЧТА И САЙТ
mailbox@maesgroup.ru
maesgroup.ru

ОФИС
129110, Москва
ул. Гиляровского, д. 51

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 °C для Pro/Lab TS и +5…+40 °C для Lab. Определите набор калибровок, чашек, контрольных образцов и функции обмена данными.

© 2026 ООО «МАЭС ГРУПП»

ТЕЛЕФОНЫ
8 (800) 222-76-65
+7 (495) 120-12-44

ПОЧТА И САЙТ
mailbox@maesgroup.ru
maesgroup.ru

ОФИС
129110, Москва
ул. Гиляровского, д. 51

Состав перед загрузкой в смеситель

Пример расчёта

Учебная рецептура: требуется 1 000 кг смеси жирностью 20 %. Для компонентов с 10 % и 35 % жира расчёт даёт 600 кг первого и 400 кг второго.

Проверка

600 × 0,10 + 400 × 0,35 = 200 кг жира. Если состав партии изменился, пересчитайте массы до загрузки. Расчёт предполагает два компонента без потерь.

Выбор метода

FoodScan 2 анализирует отобранную пробу. Для задачи контроля материала непосредственно на линии оцените исполнение MeatMaster II, геометрию подачи и рабочий диапазон.

Открыть карточку FoodScan 2 →