

Анализатор мяса DA 6200

Современный • Точный • Удобный



Ключевые особенности:

- Анализ всех видов мяса
- Определение влажности (R=0,98), жира (R=0,98), белка (R=0,98), коллагена (R=0,70), соли (R=0,94) и зольности (R=0,87) за 30 секунд
- Простота эксплуатации в лаборатории или на производстве
- Экономичное обслуживание
- Компактный и портативный

DA 6200 – это новый аналитический инструмент для контроля качества всех видов продукции мясного производства. Позволяет легко и быстро анализировать жир, влагу, белок, коллаген, соль и золу. Прибор позволяет проверять состав сырья и улучшать согласованность производственных процессов и качество готовой продукции.

- Надежная диодная матрица, разработанная Perten Instruments, обеспечивающая надежную работу и точные измерения
- Компактный дизайн, малый вес и работа от аккумулятора позволяют легко перемещать анализатор между точками отбора сырья и различными стадиями производства, повышая гибкость и простоту использования
- Калибровка для широкого спектра сырого мяса, полуфабрикатов и готовых мясных продуктов с использованием современных алгоритмов
- DA 6200 это анализатор типа «plug & play» – готовый к немедленному запуску



DA 6200

Характеристики

Продукты	Сырое мясо, полуфабрикаты и готовые продукты
Показатели	Жир, влажность, белок, коллаген, соль, зольность
Время анализа	~30 секунд
Объем образца	170 мл
Принцип анализа	Диодная матрица, пропускание
Диапазон длин волн	850 – 1050 нм
Размеры	300 × 220 × 280 мм
Вес	5,5 кг
Дисплей	5,7" цветной сенсорный экран
Работа от батареи	До 3 часов в работе, до 8 часов в режиме ожидания
Работа в диапазоне температур	5 – 35 °C
Интерфейсы	Ethernet, 2 порта USB

Экономия в процессе производства и обеспечение стабильности качества – мгновенный комплексный анализ

Технологичность

Благодаря использованию усовершенствованной и надежной технологии Диодной Матрицы, удалось разработать компактный анализатор DA 6200, который может использоваться производителями мясных продуктов для повседневного контроля качества.

Анализатор DA 6200 не потребует каких-либо расходных материалов или химических реактивов. С помощью оперативного контроля качества на каждом участке производства, прибор позволяет снизить затраты и зависимость от отправки образцов во внешнюю лабораторию.

Более стабильное производство

DA 6200 позволяет проводить низкозатратный рутинный анализ качества продукции для малых и средних предприятий. Производителям колбас, мясного фарша, птицы или других мясных продуктов это дает возможность:

- Анализировать входящие сырьевые материалы на их соответствие спецификации и предъявлять претензии поставщикам в случае несоответствия
- Стандартизировать производство и избегать использования дорогостоящего мяса. Имея быстрые и точные результаты качества полуфабрикатов, можно оперативно провести корректировку дозирования рецептурных компонентов в режиме реального времени
- Стабилизировать качество выпускаемой продукции посредством проверки качества всех готовых продуктов на соответствие корпоративным стандартам

Простота в использовании

Проанализируйте гомогенизированный образец или образец измельченного продукта, взятый непосредственно из производственного смесителя.



1. Отберете образец
2. Поместите образец в чашку
3. Проанализируйте образец

Прибор откалиброван

DA 6200 спроектирован с использованием технологии пропускания через образец света в ближнем инфракрасном диапазоне, анализирующей большой объем данных в одном измерении. DA 6200 поставляется полностью готовым к использованию, с калибровками, разработанными на основе большого количества образцов сырого мяса говядины, свинины и птицы, а также готовых продуктов. Калибровки разработаны с использованием моделей искусственной нейронной сети и регрессии наименьших квадратов. Образцы собираются в сотрудничестве с переработчиками мяса и институтами.

Meat Product S223	
Fat	12.96%
Moisture	66.03%
Protein	18.89%