

Qualitätssteigerung und Produktoptimierung





Alle Vorteile im Überblick

Der **SpectraAlyzer MEAT** ist die ideale Lösung für die routinemäßige Analyse wichtiger Qualitätsparameter bei der Fleischverarbeitung, Wurst- und Tiernahrungsproduktion.

Als modulares System konzipiert, präsentiert der SpectraAlyzer MEAT die Analyseergebnisse wichtiger Qualitätsparameter innerhalb von 45 Sekunden:

- **Brühwurst:** Fett, Wassergehalt, Eiweiß, Kollagen (BEFFE), Asche
- **Rohe (geräucherte) Wurstwaren und Schinken:** Fett, Wassergehalt, Eiweiß, Kollagen (BEFFE), Asche
- **Tiernahrung (Nassfutter):** Wassergehalt, Eiweiß, Kollagen (BEFFE), Asche
- **Rohfleisch:** Wassergehalt, Eiweiß, Kollagen (BEFFE), Asche

Die sofort verfügbare, präzise Qualitätsinformation ermöglicht eine bessere Prozesskontrolle und somit eine höhere Produktausbeute bei gleichbleibend guter Produktqualität. Ob nun die Qualität des angelieferten Rohmaterials oder einzelner Produktionschargen bestimmt werden soll oder die Qualitätsunterschiede beim Zerkleinern für die Fettstandardisierung analysiert werden sollen – der **SpectraAlyzer MEAT** liefert sofort alle notwendigen Informationen.

Als autarkes Messsystem ist der SpectraAlyzer MEAT sehr einfach und intuitive zu bedienen – aufgrund seines kompakten Designs auch in der Nähe der Produktionslinie. Die robuste Konstruktion und die einzigartige optische Proben- / Referenzanordnung gewährleisten einen zuverlässigen Betrieb auch in Umgebungen mit schwankenden Temperaturen, Vibrationen und Staub.

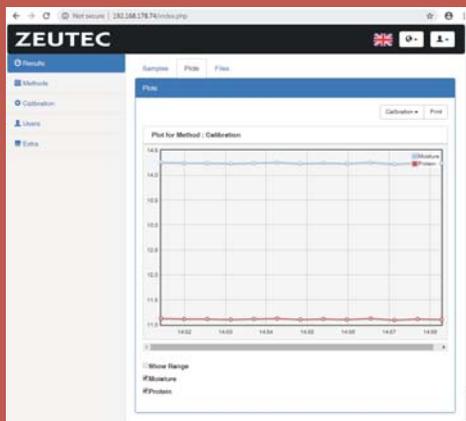
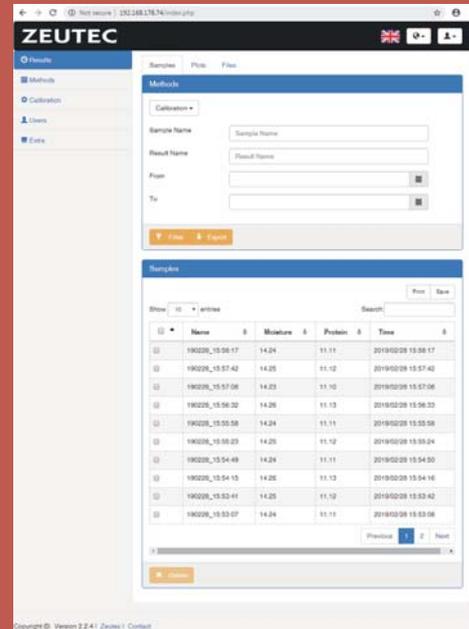
Dank des integrierten Webservers sind die Messprotokolle mit analytischen Werte und Trendcharts sofort im firmeneigenen Netzwerk verfügbar – und, wenn gewünscht, auch direkt in der Cloud oder auf Produktionsservern für die Weiterverarbeitung oder Visualisierung!

Der SpectraAlyzer MEAT erfüllt § 64 LFBG (Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetz)

ASU L 08.00-60 (Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE (bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß) in Würsten, Fleisch und Fleischprodukten mittels NIR-Methode) und **VA KIN CH 012** (Bestimmung des Gehalts an Rohprotein, Rohfett, Feuchtigkeit und Rohasche im Futter mittels NIR-Methode).

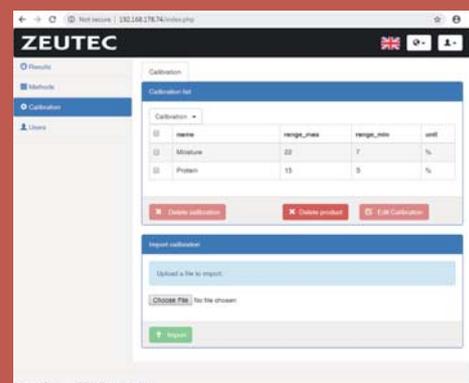
Elektronisches Online Laborbuch

- Vollständige Historie gemessener Proben und Analyseergebnisse
- Ergebnisse gefiltert nach Zeit oder Probenamen
- Suche nach Proben
- Export nach Application Worx
- Kopieren, drucken oder speichern der Probenanalyse (PDF / Excel)



- Darstellung mehrerer Parameter als Diagramm
- An- und Abwählen verschiedener Parameter

- Kalibrierungsmanagement
- Importfunktion für neue/aktualisierte Kalibrationen



Wichtigste Merkmale



Vielseitige Probenpräsentation

mit geschlossenen und offenen Probenvorlagebehältern, (wie z.B. open cup, closed cup, viscous cup, slide cup und viele mehr) für Pulver, Pasten, Suspensionen und Flüssigkeiten.



NIR Probe/Referenz Prinzip

nach dem alle SpectraAlyzer arbeiten, um langzeitstabile und hochgenaue Messergebnisse zu gewährleisten.



Touch-Bedienoberfläche

für einfachste und hygienische Bedienung des Analysengerätes.



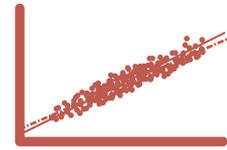
Kompaktes Design

optimiert für den Einsatz im Labor oder im Produktionsprozess.



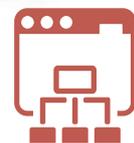
Benutzerfreundlich

sowohl bei der Probenvorlage als auch in der Anwendung.



Viele mathematische Modelle

für alle Arten von Produkten und einer schnellen Installation von Algorithmen.

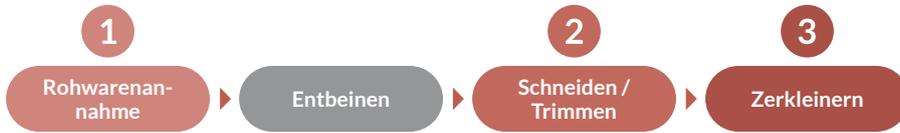


Webserver

Web-Verbindung für den direkten Gerätezugriff über LAN und Internet von überall und zu jeder Zeit.

Flussdiagramme der Produktionsprozesse

Rohfleisch Produktion



Sicherstellung der Qualität des eingehenden Rohmaterials

1

Rohfleisch wird auf Fett- und Kollagengehalt geprüft

Sicherstellung der Qualität des eingehenden Rohmaterials

2

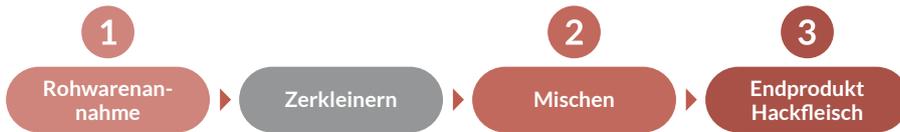
- Optimierung des mageren Fleischanteils
- Konsistentes Endprodukt
- Max. erreichbare Grenzwerte
- Zerlegung innerhalb der Spezifikation
- Höchste Markenqualität

Kontrolle des Fettgehalts

3

Fettgehalt wird optimiert: • Reduzierung des mageren Fleischanteils • Verbesserung der Konsistenz des Endprodukts • Höchste Markenqualität

Hackfleisch Produktion



Sicherstellung der Qualität des eingehenden Rohmaterials

1

Rohfleisch wird auf Fett- und Kollagengehalt geprüft

Kontrolle des Fettgehalts während des Mischens

2

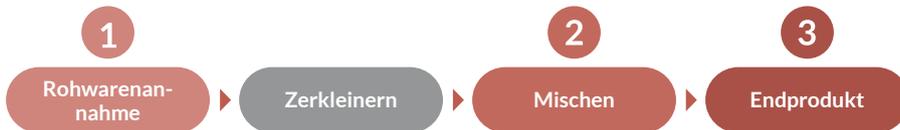
- Optimierung des Fettgehalts
- Reduzierung des mageren Fleischanteils
- Wassergehalt, Eiweiß, Fett, Kollagen (BEFFE)
- Höchste Markenqualität

Endproduktkontrolle

3

• Überprüfung der Produktspezifikationen • Wassergehalt, Eiweiß, Fett, Kollagen (BEFFE), Asche • Höchste Markenqualität

Wurst Produktion



Sicherstellung der Qualität des eingehenden Rohmaterials

1

Rohfleisch wird auf Fett- und Kollagengehalt geprüft

Kontrolle des Fettgehalts während des Mischens

2

- Optimierung des Fettgehalts
- Reduzierung des mageren Fleischanteils
- Wasser, Eiweiß, Fett, Kollagen (BEFFE)
- Höchste Markenqualität

Endproduktkontrolle

3

• Optimierung des Fettgehalts • Reduzierung des mageren Fleischanteils • Optimierter Wassergehalt • Verbesserte Konsistenz des Endprodukts • Wassergehalt, Eiweiß, Fett, Kollagen (BEFFE), Asche • Höchste Markenqualität

Technische Daten

Design

Spektralbereich 1400 - 2400 nm

Zweistrahlensystem, Probe / Referenz-Messung

Signalrauschabstand > 150.000 : 1

Großer, erweiterbarer interner Speicher für Kalibrationen, Methoden und Ergebnishistorie

Autodiagnosefunktionen

Grafische Benutzeroberfläche mit kapazitiver Glas-Touch-Bedienoberfläche

Optionales Zubehör

Tastatur, Barcode-Lesegerät, Drucker, Application worx (AWX)

Analyse

Siehe produktspezifisches Datenblatt

Spezifikationen

Bildschirm	TFT 800 x 480 Pixel
Leistungsaufnahme	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Betriebstemperatur	5 °C - 35 °C nicht kondensierend
Schnittstellen	1 x Front USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Abmessungen	Höhe: 310 mm / Breite: 300 mm / Tiefe: 480 mm
Gewicht	17 kg

Bestellinformation

SpectraAlyzer MEAT 110-A100-15

ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH

Friedrich-Voß-Straße 11
24768 Rendsburg
Germany

(+49) 4331 - 136650
moreinfo@zeutec.de
www.spectraalyzer.com

ZEUTEC

SpectraAlyzer 
MEAT