

Melhorar a qualidade
enquanto otimiza o rendimento





O que ele faz por você

O SpectraAnalyzer MEAT é a solução ideal para análises de rotina dos principais parâmetros de qualidade durante o processamento de carnes, embutidos e alimentos para animais de estimação.

No processamento de carne, o **SpectraAnalyzer MEAT** permite a análise multicomponente de parâmetros importantes como conteúdo de água, gordura, proteína, colágeno e cinzas em poucos segundos. Assim, o processo de produção pode ser monitorado de perto, analisando amostras de qualquer estágio da linha de produção - sem a preparação da amostra e o uso de reagentes ou outros consumíveis.

Projetado como um sistema modular, a solução SpectraAnalyzer MEAT apresenta os resultados analíticos desses principais parâmetros de qualidade em 45 segundos:

- **Linguiça cozida:** gordura, umidade, colágeno protéico (BEFFE), cinzas
- **Salsicha e presunto cru:** Gordura, Umidade, Proteína, Colágeno (BEFFE), Cinza
- **Alimentos úmidos para animais de estimação:** gordura, umidade, proteínas, colágeno (BEFFE), cinzas
- **Carne crua:** gordura, umidade, proteínas, colágeno (BEFFE), cinzas

As informações de qualidade precisas e imediatamente disponíveis, permitem um melhor controle do processo e, portanto, um maior rendimento do produto, com consistentemente boa qualidade do produto. Se você deseja determinar a qualidade da matéria-prima entregue, ao cortar para padronização de gordura ou otimizar os lotes de produção individuais para o teor de gordura e água e - o **SpectraAnalyzer MEAT** fornece instantaneamente as informações necessárias.

Como sistema independente, o **SpectraAnalyzer MEAT** pode ser operado com muita facilidade e intuitividade - próximo à linha de produção. A construção robusta e a configuração óptica de amostra/referência única, garantem uma operação confiável em ambientes com temperaturas, vibrações e poeira flutuantes.

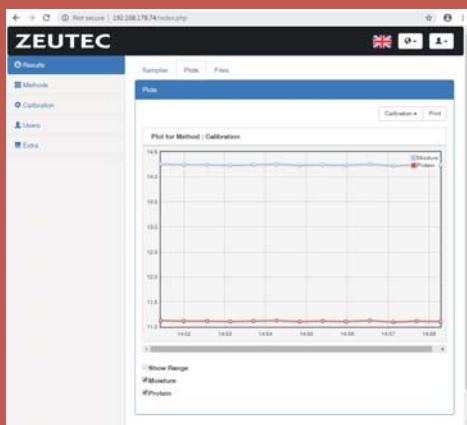
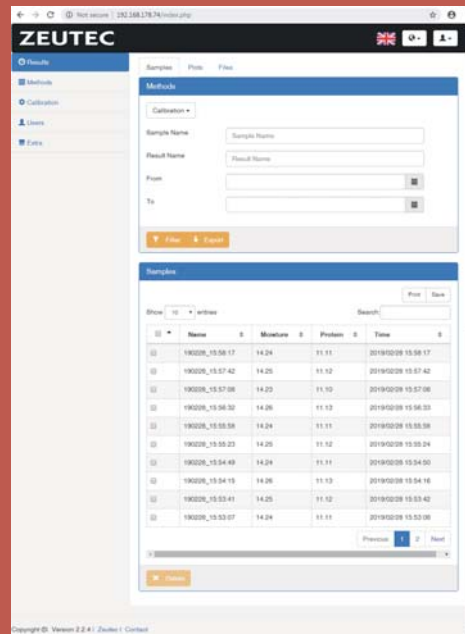
Graças ao servidor da Web integrado, os valores analíticos, protocolos de lote e gráficos de tendências estão imediatamente disponíveis na rede da empresa - e, se desejado, diretamente na nuvem ou nos servidores de produção para processamento ou visualização adicional - um diário de laboratório em tempo real.

O **SpectraAnalyzer MEAT** está em conformidade com o § 64 LFGB (German Food & Feed ACT)

ASU L 08.00-60 (Determinação dos níveis de proteína bruta, água, gordura, cinzas e BEFFE (proteína livre de colágeno) em embutidos, carnes e derivados, método espectroscópico no infravermelho próximo) e VA KIN CH 012 (Determinação do conteúdo de proteína bruta, gordura bruta, umidade e cinza bruta na alimentação utilizando o método NIR).

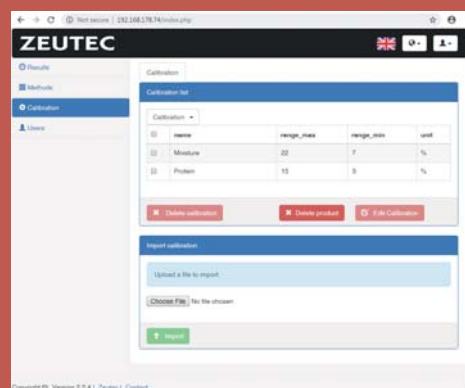
Diário de Bordo Online

- Amostra completa e histórico de resultados analíticos.
- Filtrar resultados por hora ou nome da amostra.
- Procure amostras.
- Exportar para o aplicativo Worx.
- Copie, imprima ou salve amostras (PDF / Excel).



- Plotar várias propriedades como gráfico.
- Marque/desmarque propriedades diferentes.

- Gerenciamento de calibração.
- Recurso de importação para calibrações novas/atualizadas.

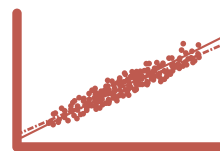


Principais características



Apresentação de amostra versátil

com copos fechados, abertos, viscosos, deslizantes e descartáveis para pós, pastas, lamas e líquidos.



Muitos modelos matemáticos

para todos os tipos de produtos incluídos para instalação e inicialização de modelos de calibração rápida.



Amostra NIR/tecnologia de referência

como todos os instrumentos SpectraAlyzer para medições altamente sensíveis e estáveis a longo prazo.



Toque na interface do usuário

e toque de vidro intrinsecamente montado para operação higiênica direta do instrumento.



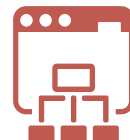
Design Compacto

otimizado para aplicação em bancada ou em linha.



Amigo do usuário

apresentação de amostra e fácil de operar.

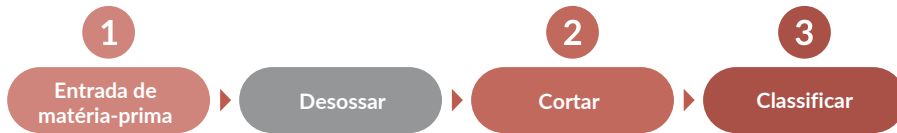


Conectividade do servidor da Web

para acesso direto ao instrumento via LAN e Internet de qualquer lugar, a qualquer hora.

Diagramas de fluxo do processo de produção

Produção de carne crua



Garanta a qualidade da matéria-prima recebida

Controle a carne fornecida para o teor de gordura e colágeno

1

Garanta a qualidade da matéria-prima recebida

• Distribuição de carne menos magra • Produto final consistente • Capacidade máx. valor • Guarnições dentro da especificação • Marca de alta qualidade

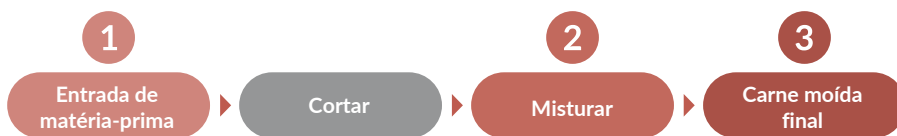
2

Controle o teor de gordura

Atingir a meta de conteúdo de gordura: • Reduzir a distribuição de carne magra • Melhor consistência do produto final • Marca de alta qualidade

3

Produção de carne moída



Garanta a qualidade da matéria-prima recebida

Controle a carne fornecida para o teor de gordura e colágeno

1

Controle o teor de gordura durante a mistura

• Atingir a meta de conteúdo de gordura: • Reduzir a distribuição de carne magra • Umidade, proteína, gordura, colágeno, cinza • Marca de alta qualidade

2

Controle final do produto

• Verificação das especificações do produto • Umidade, proteína, gordura, colágeno, cinza • Marca de alta qualidade

3

Produção de salsicha/linguiça



Garanta a qualidade da matéria-prima recebida

Controle a carne fornecida para o teor de gordura e colágeno

1

Controle o teor de gordura durante a mistura

• Atingir a meta de conteúdo de gordura: • Reduzir a distribuição de carne magra • Umidade, proteína, gordura, colágeno, cinza • Marca de alta qualidade

2

Controle final do produto

• Atingir a meta de conteúdo de gordura • Reduzir a distribuição de carne magra • Otimizar o conteúdo de água • Melhor consistência do produto final • Umidade, proteína, gordura, colágeno, cinza • Marca de alta qualidade

3

Dados técnicos

Design

Gama espectral 1400 - 2400 nm

Sistema de feixe duplo, medição de amostra/referência

Alta relação sinal/ruído > 150.000 : 1

Memória interna expansível grande para calibrações, métodos e resultados do histórico

Diagnóstico automático

Interface gráfica do usuário, painel de toque de vidro capacitivo

Acessórios opcionais

Teclado, Leitor de código de barras, Impressora, Aplicativo Worx (AWX)

Desempenho analítico

Consulte a folha de dados de desempenho específica da mercadoria

Especificações

Tela	TFT 800x480 pixels
Requisitos de energia	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Temperatura de operação	5 ° C - 35 ° C sem condensação
Interfaces	1 x USB 2.0 frontal, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Dimensões	Altura: 310mm / Largura: 300mm / Profundidade: 480mm
Peso	17 kg

Informações do Pedido

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