

# Новый, простой и точный анализатор мяса

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.

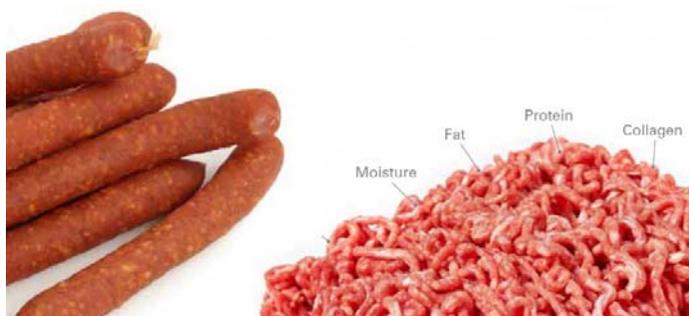
**Калибровка** для широкого спектра сырого мяса, полуфабрикатов и готовых мясных продуктов с использованием современных алгоритмов. DA 6200 это анализатор типа «plug & play» - готовый к немедленному запуску.

## 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 низко затратный рутинный анализ качества продукции для малых и средних предприятий. Производителям колбас, мясного фарша, птицы или других мясных продуктов это даёт возможность:

- Анализировать входящие сырьевые материалы на их соответствие спецификации и предъявлять претензии поставщикам, в случае несоответствия.
- Стандартизировать производство и избежать 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. Отберите 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.

## 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

## Характеристики:

**Продукты:** Сырое мясо, полуфабрикаты и готовые продукты

**Показатели:** Жир, Влажность, Белок, Коллаген, Соль, Зольность

**Время анализа:** ~30 секунд

**Объем образца:** 170 см<sup>3</sup>

**Принцип анализа:** Диодная Матрица, пропускание

**Диапазон длин волн:** 850 – 1050 нм

**Размеры (ШхГхВ):** 200x225x300 мм

**Масса:** 8 кг

**Дисплей:** 5.7" цветной сенсорный экран

**Работа от батареи:** ~6 часов

**Работа в диапазоне температур:** 5 - 35 °C

**Интерфейс:** Ethernet, 4 порта USB