

Paquete de calibraciones

Carne



Ternera, pollo, embutido y otros productos de la industria cárnica



EI DA 7250 se utiliza ampliamente en la industria alimentaria. Su precisión, velocidad y flexibilidad lo hace especialmente adecuado para el análisis de todos los productos existentes en la industria cárnica. Este paquete de calibración incluye calibraciones para una amplia gama de productos, combinados y específicos dentro de la industria cárnica. Las muestras deben ser homogeneizadas antes de la medición.

Perden
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Calibraciones Industria Cárnica

Calibraciones Combinadas

Producto	Parámetro	Unidades	Metodo Ref.	Muestras	Rango	R
Productos Cárnicos Procesados <i>Todas las categorías</i>	Grasa	%	Soxhlet	1500+	0.3 - 51.0	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	1500+	10.4 - 82.7	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	1500+	9.6 - 40.6	0.98
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	1300+	7.5 - 35.8	0.99
	Cenizas	%	Mufla	700+	1.5 - 7	0.96
	Sal	%	ICP-MS	900+	1.0 - 5.7	0.95
Carne cruda <i>Cerdo, ternera y pollo</i>	Grasa	%	Soxhlet	600+	0.2 - 79.3	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	600+	14.7 - 81.1	0.99
	Proteína Cruda	%	Kjeldahl	700+	4.4 - 24.8	0.99
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	200+	1.6 - 24.1	0.99
	Cenizas	%	Mufla	400+	0.4 - 3.6	0.95
	Sal	%	ICP-MS	100+	0.1 - 2.8	0.97

Ver 2.0 2016.08.19

Calibraciones Específicas por Producto

Productos carnicos, crudos-cocinados <i>e.g. Salchicha frankfurt, mortadela, etc.</i>	Grasa	%	Soxhlet	700+	0.8 - 36.7	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	700+	46.9 - 75.5	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	700+	9.6 - 23.4	0.98
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	600+	7.5 - 22.2	0.98
	Cenizas	%	Mufla	400+	1.8 - 4.2	0.93
	Sal	%	ICP-MS	400+	1.3 - 3	0.86
Embutido crudo <i>e.g. Salami, chorizo, salchichón, etc.</i>	Grasa	%	Soxhlet	200+	1.5 - 51.0	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	200+	12.1 - 74.5	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	200+	10.2 - 40.6	0.98
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	200+	8.3 - 35.9	0.97
	Cenizas	%	Mufla	<100	1.8 - 6.6	0.97
	Sal	%	ICP-MS	100+	2.3 - 5.7	0.93
	Actividad de agua	-	Hygrometer	<100	0.6 - 1.0	0.99
Productos cárnicos, crudos-curados <i>e.g. Jamón curado</i>	Grasa	%	Soxhlet	100+	1.5 - 10	0.98
	Humedad	%	Estufa de secado	100+	38.0 - 73.0	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	100+	17.2 - 29.9	0.99
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	100+	18.2 - 21.9	0.97
Productos cárnicos, cocinados-curados <i>e.g. Jamón cocido, bacon, etc.</i>	Grasa	%	Soxhlet	200+	0.3 - 14.6	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	200+	61.3 - 76.4	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	200+	13.3 - 25.6	0.98
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	200+	11.5 - 24.9	0.98
	Cenizas	%	Mufla	100+	2.7 - 4.3	0.89
	Sal	%	ICP-MS	200+	1.0 - 3.4	0.89
Albondigas	Grasa	%	Soxhlet	100+	1.3 - 32.1	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	100+	47.9 - 77	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	100+	10.9 - 18.9	0.97
	Colágeno proteína libre	%	Vía Hydroxyprolina	100+	8.0 - 23.2	0.99
Productos cárnicos, precocinados,cocinados <i>e.g. Salchichas de hígado, morcilla, etc.</i>	Grasa	%	Soxhlet	800+	0.8 - 44.4	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	800+	39.2 - 76.5	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	800+	9.6 - 23.4	0.97
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	700+	7.5 - 22.2	0.97
	Cenizas	%	Mufla	400+	1.5 - 4.2	0.91
	Sal	%	ICP-MS	500+	1.2 - 3	0.85
Carnde cruda de cerdo y ternera	Grasa	%	Soxhlet	400+	0.4 - 34.5	0.98
	Humedad	%	Estufa de secado	400+	49 - 81.1	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	400+	11.2 - 24.6	0.98
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	200+	9.4 - 24.1	0.98
	Cenizas	%	Mufla	200+	0.3 - 3.6	0.95
	Sal	%	ICP-MS	<100	0.1 - 2.8	0.98
Carne cruda de Pollo	Grasa	%	Soxhlet	100+	0.2 - 34.8	0.99
	Humedad	%	Estufa de secado	100+	47.2 - 77.3	0.99
	Proteína cruda	%	Kjeldahl	100+	15.1 - 24.8	0.99
	Proteína libre de colágeno	%	Vía Hydroxyprolina	200+	1.6 - 24.1	0.99
	Cenizas	%	Mufla	100+	0.6 - 3.2	0.98
Pechuga de pollo	Grasa	%	Soxhlet	100+	0.2 - 8.4	0.98
	Humedad	%	Estufa de secado	100+	65.4 - 77.3	0.98
	Proteína libre	%	Kjeldahl	100+	17.7 - 24.8	0.98
	Cenizas	%	Mufla	100+	1.0 - 3.4	0.98