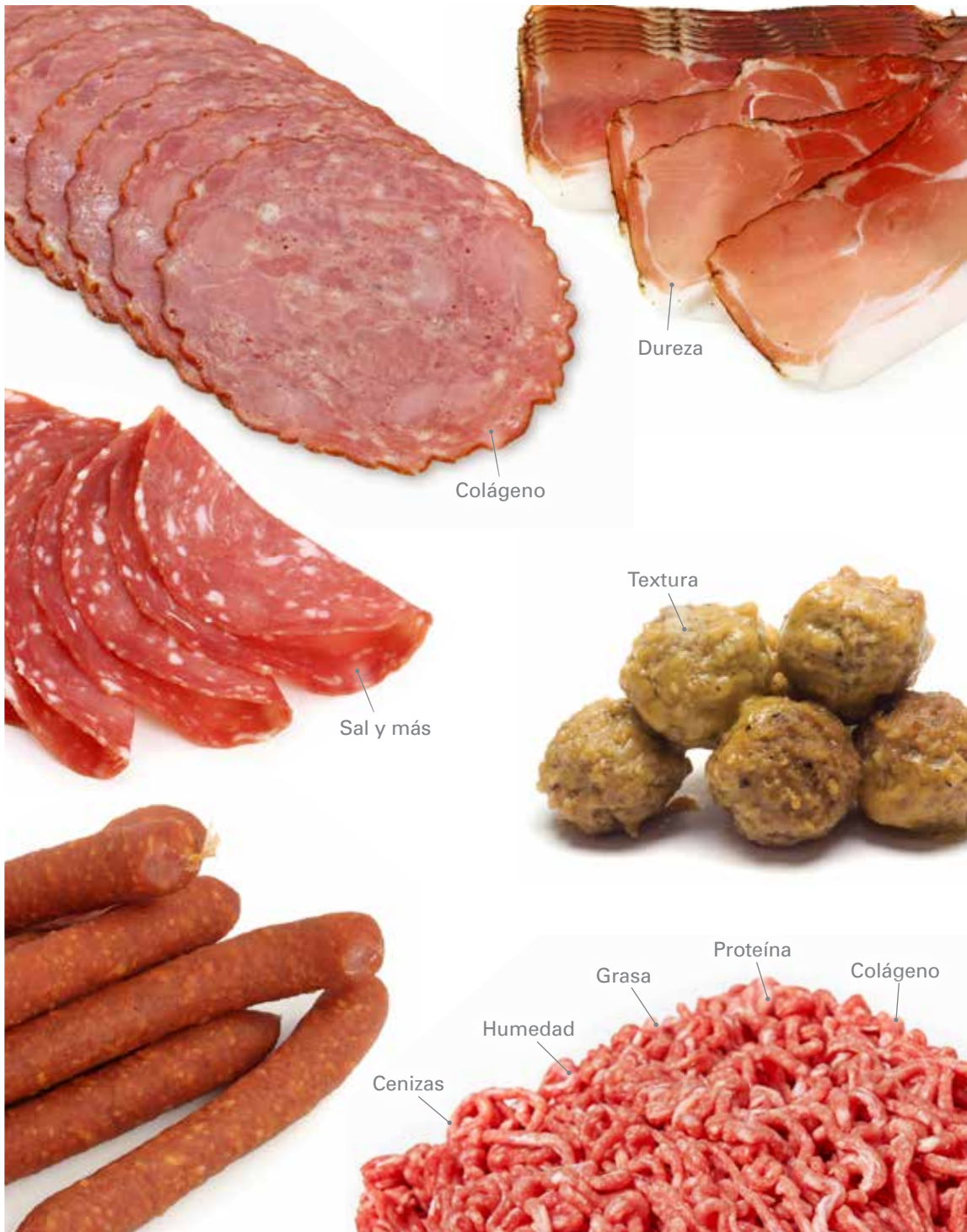


Análisis de Carne

Instrumentación y Analizadores



Instrumentos de Laboratorio y Proceso. Soporte Técnico

Análisis de carne y derivados

Perten Instruments suministra instrumentos analíticos para carne cruda, optimización de procesos y verificación de derivados cárnicos. Nuestras soluciones, listas para usar, se basan en tecnologías probadas, software potente y de fácil uso. Indiferentemente de que produzca carne picada, salchichas, MDM u otros derivados cárnicos, nuestras soluciones le ayudarán a reducir costes y mejorar la calidad. Hemos servido a la industria alimentaria durante 50 años y estamos listos para apoyarlo.



Carne fresca e ingredientes

Evaluación de Ingredientes

Las materias primas cárnicas son propensas a variaciones en la composición. Las mediciones rápidas y precisas son clave para optimizar el uso de las materias primas. Analice grasa, humedad, proteínas, colágeno y más, de forma simultánea y en segundos con el análisis NIR. Evalúe los aglutinantes, espesantes y rellenos con el analizador de rendimiento RVA para asegurarse de que satisfagan las necesidades del producto.



Muestras de proceso

Control y optimización de la producción

Las fluctuaciones en el contenido de grasa pueden conducir a productos acabados fuera de especificaciones y consecuentemente mayores mermas. Utilice nuestros analizadores NIR at-line y On-line para medir muestras en producción y controlar el proceso. Disponer de resultados rápidos y precisos permite hacer ajustes en tiempo real para cumplir con los valores objetivos. Ajuste los márgenes de seguridad, optimice la mezcla, reduzca los reprocesados y mejore la eficiencia.



Productos acabados

Verificar la calidad del producto terminado

Use nuestros equipos NIR para garantizar que los productos terminados cumplan con la calidad y con los requisitos nutricionales. Utilice el análisis de textura para confirmar que se cumplen las propiedades funcionales, como la firmeza, la tenacidad y la fuerza de mordida. Almacene los resultados de los ensayos, reduzca la costosa química húmeda y mejore la calidad, consistencia y satisfacción del cliente.

Composición



DA 7250

Rápido, preciso y fácil de usar
Analizador NIR para carne



El DA 7250 determina grasa, humedad, proteínas, colágeno, sal, cenizas, actividad del agua y más en carne cruda, muestras en proceso y derivados cárnicos en menos de 10 segundos. Se entrega precalibrado, ofrece un rendimiento superior y, a menudo, es utilizado por personal no técnico. Se maneja a través de una pantalla táctil y las muestras se analizan en cubetas abiertas o placas Petri desechables: se requiere poca o ninguna limpieza de las cubetas. El DA 7250 está diseñado para su uso en entornos de producción alimentaria y es fácil de limpiar. Tiene certificación IP65 y su diseño sanitario limita las superficies, grietas y otras áreas donde el material alimenticio puede adherirse.



Acceda y visualice los resultados de medición desde cualquier lugar y en cualquier momento utilizando el software de WEB: **NetPlus Reports**. Usando el **NetPlus Remote** se puede acceder y configurar remotamente varios instrumentos, lo que simplifica su mantenimiento y mejora la eficiencia.

Composición



DA 7300

Aprobado por la USDA
NIR en línea para alimentos



El instrumento DA7300 está instalado en tuberías o conductos para un control preciso y en tiempo real de grasa, humedad y proteínas. Use las medidas para mejorar las etapas de mezclado, el margen y producir productos más cercanos a las especificaciones. Los resultados de medición están disponibles en la interfaz web, se presentan en una pantalla dedicada en línea o se pueden integrar fácilmente en los sistemas de control a través de varios protocolos. El DA 7300 está aprobado por la USDA para su uso en la producción de alimentos, diseñado para funcionar 24/7, es fácil de limpiar y fácil de instalar.

Interfaz del operador - Pantalla táctil de 12"



**DA 7440**

NIR en línea avanzado y versátil, sin contacto



El DA7440 se instala sobre cintas transportadoras y mide grasa, humedad y proteína en productos cárnicos. Mida las carnes crudas molidas o las muestras en proceso.

El instrumento mide y almacena continuamente resultados que luego se pueden utilizar para caracterizar y resumir un lote completo. Use las medidas para reducir las fluctuaciones de grasa en tiempo real y mejorar la calidad del producto final.

**RVA**

Analizador de rendimiento de ingredientes

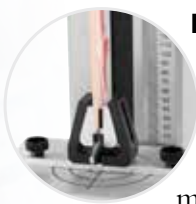


El Analizador Rapid Visco Analyzer™ mide el rendimiento de los ingredientes. Ensaye las características mejorantes de la textura provenientes de almidones, aglutinantes, geles y estabilizadores utilizados en productos cárnicos.

Verifique que todos los ingredientes cumplan con las especificaciones de rendimiento antes de que entren en producción. Esto ayuda a reducir las paradas de línea, mermas, reprocesados, optimizando el uso de los ingredientes.

**TVT**

Análisis de Textura



El TVT 6700 realiza pruebas objetivas de las características físicas de los productos cárnicos. Mide la firmeza, la tenacidad, la resistencia al corte, la rigidez, la resistencia a la tracción y más, en salchichas, jamón, hamburguesas y otros productos cárnicos.

Use los métodos predefinidos incluidos en el instrumento o desarrolle los suyos para satisfacer sus necesidades específicas. Existe una gran cantidad de sondas, soportes y otros accesorios que le permiten probar virtualmente cualquier propiedad de textura de sus productos cárnicos.



Analizador DA 7250



Product	Sample ID	Date/Time
Meat, processed	S140	11/24/2017 9:52:47 AM
Fat As is		15.03 %
Moisture		59.45 %
Protein As is		18.20 %
Collagen As is		2.81 %
Ash As is		1.72 %
Salt As is		2.79 %

Características principales

- Preciso, repetitivo, análisis de 6 segundos
- Tecnología DA (matriz de diodos) moderna y robusta
- Fácil manejo de muestras y operación con pantalla táctil
- Certificado IP65; resistente a polvo y agua
- Acceso y disponibilidad de resultados via WEB (24/7)



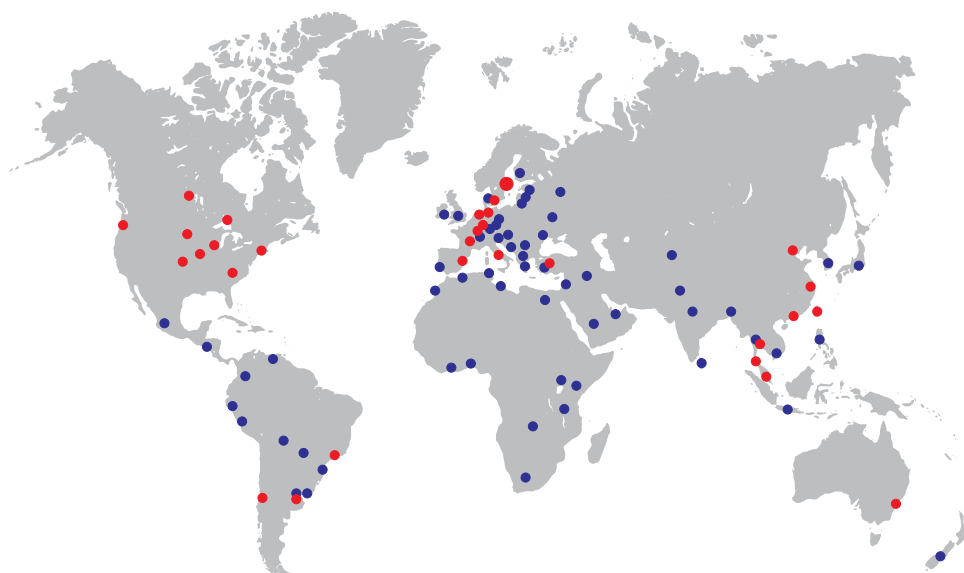
Expertos en análisis de alimentos por más de 50 años



Fundada en 1962, Perten Instruments, hoy parte de PerkinElmer Inc., es un proveedor líder de instrumentos analíticos avanzados para la industria agroalimentaria. Atendemos a algunas de las compañías más grandes, operadores especializados y los institutos de investigación que las respaldan.

Desarrollamos métodos e instrumentos innovadores que ayudan a la industria agroalimentaria a servir alimentos al mundo de modo más eficiente. Las soluciones de Perten miden la composición, funcionalidad y nivel de seguridad alimentaria. Se utilizan para: análisis de ingredientes, formulación, control del proceso y control de calidad final del producto. Se pueden localizar en el campo, en las instalaciones de I + D, en laboratorios, at-line o estar integrados en los sistemas de proceso. Lo más importante para nuestros clientes es que nuestras herramientas ayudan a reducir mermas y mejorar la eficiencia.

Como empresa clave de PerkinElmer, Perten tiene su sede en Estocolmo, Suecia y atiende a clientes en más de 100 países. PerkinElmer es un líder global enfocado en innovar para conseguir un mundo más saludable, con un equipo dedicado de 9.000 empleados en todo el mundo. Juntos, brindamos a nuestros clientes una experiencia incomparable, resolviendo problemas críticos. Las innovadoras capacidades de detección, análisis de imagen, informática y servicio de PerkinElmer, combinadas con un profundo conocimiento y experiencia en el del mercado, ayudan a nuestros clientes a obtener conocimientos más precisos para mejorar las vidas y el mundo que nos rodea.



- Subsidiaria Perten
- Distribuidor Perten