

FoodScan™ 2 Dairy

Обеспечение качества и повышение эффективности анализа молочной и растительной продукции



FoodScan™ 2 предоставляет знания, необходимые для повышения качества и стабильности конечных продуктов, оптимизации производственных процессов и поддержания конкурентных преимуществ. Повысьте эффективность лабораторных операций и сократите затраты, получая результаты всего за 15 секунд.

Оптимизируйте производство с помощью точных результатов в режиме реального времени

Стандартизируйте производство, чтобы максимально эффективно использовать сырье и обеспечить стабильное качество. Сократите риск человеческой ошибки благодаря минимальной пробоподготовке и минимизируйте управление калибровкой, используя единую глобальную калибровку ANN* для всех типов молочных и растительных продуктов.

Результаты, которым можно доверять

Обеспечьте точность результатов благодаря уникальной технологии БИК-излучения, которая проникает во все слои образца. Станьте менее зависимыми от гомогенизации и выпускайте конечные продукты с уверенностью. Используйте FoodScan 2 для повышения производительности системы поточного контроля ProFoss™ 2.

Тип образца

Сыр, масло, спреды, ферментированные продукты, такие как йогурт и скир, а также аналогичные продукты на растительной основе.

Параметры

Глобальные калибровки ANN*:

Жир, влага, белок, соль, твердые нежирные вещества (расчетное количество) и общее количество твердых веществ

Калибровки PLS*:

Насыщенные жирные кислоты в сыре, pH в ферментированных продуктах

Другие функциональные возможности:

Стандартный цвет CIE L*a*b

Технология

Технология пропускания NIR Отражение для измерения цвета

Одобрения:

Соответствие стандартам IDF, ISO и AOAC

Технические характеристики

Функция	Технические характеристики
Электропитание	100-240 В переменного тока, 50-60 Гц.
Потребляемая мощность	Максимум 110 ВА
Температура среды	5-35 °C (41-95 °F) для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab TS (со встроенным ПК) 5-40 °C (41-104 °F) для FoodScan 2 Lab (без встроенного ПК)
Высота	До 2000 м
Относительная влажность	<93 %
Минимальные требования к ПК (для внешнего ПК для FoodScan 2 Lab)	Двухъядерный процессор 2,8 ГГц 8 ГБ оперативной памяти 2 порта Ethernet 100 Мбит/с (1, если ПК не будет подключен к FossManager™) Дисплей с разрешением 1024 x 768 Рекомендуется 20 ГБ свободного места на диске 1 порт USB
Требуемая операционная система (для внешнего ПК для FoodScan 2 Lab)	Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Программное обеспечение	ISIScan Nova
Интерфейсы	1 порт USB и 1 порт Ethernet для FoodScan 2 Pro 2 порта USB и 1 порт Ethernet для FoodScan 2 Lab TS
Технология	БИК-отражение, длина волны 850-1100 нм БИК-отражение, длина волны 400-700 нм На основе монохроматора
Дисплей	10,4-дюймовый сенсорный TFT-экран для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab TS
Поддержка считывания штрих-кодов	HID-POS
Класс защиты	IP 65: FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Время проведения анализа	25 сек. с 18 независимыми образцами (большая чашка) 20 сек. с 7 независимыми образцами (средняя чашка) 15 сек. с 3 независимыми образцами (малая чашка)
Контрольная ячейка	Входит в комплект
Вес	31 кг FoodScan 2 Pro 30 кг FoodScan 2 Lab TS 29,5 кг FoodScan 2 Lab
Размеры (Ш x Г x В)	52 × 49 × 35 см
Рекомендуемая площадь (Ш x Г)	60 x 70 см при работе с встроенным ПК для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab 100 x 70 см при работе с внешним ПК для FoodScan 2 Lab

*ANN: ИИ

** PLS: Метод частичных наименьших квадратов