

PSS-FA Food Analyzer

NIT oder NIRS mit nur einem Gerät



Allgemeine Beschreibung

Der PSS-FA Food Analyzer wurde speziell für die hohen Anforderungen und der im Rahmen einer sicheren und umfassenden Produktions- und Qualitätskontrolle zahlreichen Messaufgaben in der Nahrungs- und Futtermittel erzeugenden und verarbeitenden Industrie entwickelt.

Der Food Analyzer besteht aus einem leistungsfähigen PSS NIR Diodenarray Spektrometermodul, welches wahlweise in das robuste, spritzwassergeschützte PoRTA Gehäuse integriert werden oder extern angeschlossen werden kann.

Die zu vermessenden Proben können, in den meisten Fällen ohne zusätzliche Probenvorbereitung, in einer Probenschale vermessen werden. Per Knopfdruck kann zwischen einer NIT Messung im Durchlicht (Transmission) und in Reflexion (NIRS) umgeschaltet werden. Durch Drehen der Probenschale können eventuelle Inhomogenitäten der Probe durch Mittelung ausgeglichen werden.

Das PSS Food Analyzer Paket beinhaltet außerdem eine bedienerfreundliche Software mit anwenderspezifischer Oberfläche sowie einen umfassenden Kalibrationssupport.

Spezifikationen:

- Spektralbereich: 550 – 1.100 nm.
(andere Spektralbereiche optional)
- Detektor: Silizium Diodenarray mit 512 Elementen
- Spektrale Auflösung: < 2,2 nm
- Umgebungsbedingungen: 4 - 40 °C
- RS232, USB oder LAN Anbindung an Standard PC, Industrie PC oder Laptop.
- Windows 2000/XP Steuer- und Auswertesoftware mit verschiedenen Bedienerniveaus.
- Pro Kalibration nur ein Bedienbutton.
- Chemometrieunterstützung für Galactic PLS/IQ™ oder CAMO Unscrambler™ Kalibrationen.
- optional: Spritzwasserschutz nach IP65

Anwendungsbeispiele

- Wareneingangs- und Qualitätskontrolle an pulver-, granulatförmigen Proben und anderen homogenisierten Feststoffen z. B. Kasein, Fleisch, Wurst, Gelatine, Getreidekörnern, Kaffee, Schokolade.
- Simultane Bestimmung des Wasser-, Öl- und Protein- und BEFFE-gehalts in Fleischprodukten
- Wasser- und Ölgehaltsbestimmungen in Ölsaaten
- Identifikation von Gewürzen.