

FOSS

SOLUCIONES CÁRNICAS

LA GAMA DE PRODUCTOS COMPLETA



ANALYTICS BEYOND MEASURE

GAMA DE PRODUCTOS



MeatScan™

MeatScan™ mide la grasa presente en la carne cruda y en los productos cárnicos. Puede ser utilizado por cualquier persona en el proceso de producción para comprobar las materias primas entrantes, controlar la estandarización de los lotes, verificar el contenido en grasa de los productos finales, etc. El analizador es especialmente relevante y dedicado para plantas de tamaño pequeño y mediano. El analizador se puede conectar en red para tener acceso y soporte remotos. Si tiene unos requisitos más avanzados, el FoodScan™ 2 es una opción de actualización perfecta.

Tipos de muestra:

Cualquier muestra de carne picada u homogeneizada

Parámetros:

Grasa y humedad



FoodScan™ 2

El FoodScan™ 2 es el modelo de referencia para el análisis cárnico y lo usan todo tipo de plantas cárnicas a escala mundial. Se trata de un analizador versátil que se puede usar para muchos fines: comprobar las materias primas entrantes, respaldar el control de los procesos de más líneas de producción, controlar los productos finales, etc. El FoodScan 2 es normalmente relevante para las plantas de tamaño mediano y grande. El analizador se puede conectar en red. Método de referencia homologado por la AOAC.

Tipos de muestra:

Cualquier muestra de carne picada u homogeneizada

Parámetros y funciones:

Grasa, humedad, proteínas, colágeno, sal, ceniza, grasa saturada, carbohidratos, energía, sodio, actividad de agua, etc.

Medida del color (Estándar CIE L*a*b) y estandarización de lotes



MeatMaster™ II

Al utilizar la tecnología por rayos X, el MeatMaster™ II proporciona constantemente unos resultados en tiempo real a partir de un análisis del 100 % de la carne que pasa por el analizador. Con la solución se puede escanear cualquier tipo de carne cruda. Es posible realizar la estandarización automática de los lotes. El MeatMaster II es la solución óptima para las empresas de tamaño mediano y grande que fabriquen productos de carne cruda o de carne procesada. La precisión del MeatMaster II es excepcional.

Tipos de muestra:

Cualquier tipo de carne cruda, refrigerada o congelada. Carne envasada, en caja o en cortes grandes individuales sobre la cinta transportadora

Parámetros:

Grasa, peso y detección de objetos extraños (metales, huesos). Adicionalmente, se puede medir la morfometría de piezas como lomos y pancetas.



MeatMaster™ II C

El MeatMaster II C está especialmente diseñado para carne envasada, en caja de plástico o cartón, y cortes individuales grandes. Resultados continuos en tiempo real a partir de un análisis del 100 % de la carne que pasa por el analizador de rayos X. Con la solución se puede escanear cualquier tipo de carne cruda envasada y cortes grandes. El MeatMaster II C es la solución óptima para las empresas de tamaño mediano y grande y proporciona una precisión excepcional.

Tipos de muestra:

Cualquier tipo de carne cruda, refrigerada o congelada. Carne envasada, en caja y cortes grandes individuales sobre la cinta transportadora.

Parámetros:

Grasa, peso y detección de objetos extraños (metales, huesos). Adicionalmente, se puede medir la morfometría de piezas como lomos y pancetas.



ProFoss™

ProFoss™ está instalado para medir en línea el contenido en grasa, las proteínas y la humedad de la carne transportada en tubería; se pueden usar los resultados para la monitorización/control en tiempo real y realizar posibles ajustes del proceso de producción. Las aplicaciones para ProFoss incluyen carne de ave de corral MDM (carne deshuesada mecánicamente), carne y harina de huesos, sebo, etc.

Tipos de muestra:

Pastas finas, carne fresca/congelada, carne separada mecánicamente, harina de huesos, etc.

Parámetros:

Grasa, proteína, humedad, sal, etc.



NIRS™ DA1650

El NIRS™ DA1650 es un analizador robusto, fácil de utilizar y con la certificación IP65 adecuado para medir los subproductos cárnicos. Soporta la humedad y las fluctuaciones de temperatura. Además, el NIRS™ DA 1650 no emplea ninguna pieza móvil. El analizador lo pueden usar plantas cárnicas que realicen extracciones (por ejemplo, monitorizar y controlar el contenido en proteínas durante la fabricación de carne y harina de huesos). El analizador se puede conectar en red para tener acceso y soporte remotos.

Tipos de muestra:

Muestras picadas o sin picar de productos en polvo y harinas

Parámetros:

Grasa, proteínas, humedad, ceniza



NIRS™ DS2500

El NIRS™ DS2500 es un analizador con reflectancia NIR basado en un monocromador, adecuado para medir las muestras de carne y de subproductos cárnicos en el laboratorio. Es un analizador versátil que se puede aplicar a muchos tipos de muestras distintos. Gracias a su amplio rango de escaneado (400-2500 nm), sirve para analizar una amplia gama de parámetros.

Tipos de muestra:

Muestras secas como harina de carne y huesos

Muestras líquidas como grasas para pienso animal o la producción de energía

Parámetros:

Grasa, proteínas, humedad, ceniza, aceites, AGL, IV, PV, humedad

ANÁLISIS DE REFERENCIA



Sistemas Kjelttec™

La serie del Kjelttec™ 8000 está compuesta por tres modelos: el 8100, el 8200 y el 8400, para unas destilaciones sencillas y seguras con distintos niveles de automatización. El Kjelttec 8400, combinado con los muestreadores automáticos 8420 o 8460 y los digestores Tecator AutoLift, proporciona la solución más innovadora en análisis automatizado Kjeldahl. Cuenta con la autorización de la AOAC y de la ISO.

Tipos de muestra:

Cualquier tipo de carne o producto cárnico

Tipos de muestra:

Nitrógeno, proteínas, nitrógeno no proteico (NNP) y volátiles (NBVT y muchos más)



Sistemas Soxtec™

Los sistemas Soxtec™ de FOSS ofrecen un análisis rápido y seguro con diversos grados de automatización. La nueva gama del Soxtec™ 8000, compuesto por una unidad de extracción, una unidad de hidrólisis y un filtro único que es común para ambas unidades, le permite llevar a cabo la hidrólisis ácida y el análisis Soxhlet con una única acción.

Tipos de muestra:

Cualquier tipo de carne o producto cárnico

Tipos de muestra:

Grasa cruda, grasa total y sustancias extraíbles



Sistemas de digestión Tecator™

Los sistemas de digestión Tecator™, incluyen controladores programados integrados, proporcionan una digestión económica y eficaz para el análisis Kjeldahl. Un sistema de digestión se basa en un bloque de digestión y una gradilla con capacidad para ocho, 20 o 40 tubos.

Tipos de muestra:

Cualquier tipo de carne o producto cárnico

Tipos de muestra:

Digestiones Kjeldahl, Demanda química de oxígeno y otros procesos químicos de reflujo, Análisis de trazas metálicas realizados por instrumentos AAS o ICP.

FOSS

FOSS
Avda. Josep Tarradellas, 8-10
08029 -BARCELONA
España

Tel.: +34 934 949 940

infofoss@foss.es
www.foss.es

ES, February 2020