



提高肉类产品的
质量与利润



DA 6200™
便携式近红外肉类分析仪

准确、方便的 肉类分析

肉类生产商必须能够监测和控制肉类产品中的脂肪、水分、蛋白质和其他关键参数。采用近红外(NIR)分析技术,您可以在数秒之内获得多个组分的分析结果,无需像传统化学分析那样虚耗数个小时。DA 6200™ 近红外肉类分析仪可以帮助客户随时进行分析并提供实时分析结果。因此,肉糜、香肠、分割禽肉和其他肉类产品的生产商可以保证产品一致性,提高盈利能力和产品质量



DA 6200近红外肉类分析仪有助于提高各种肉类的生产利润、质量和一致性。您可以利用此分析仪更快速、更轻松、更准确地分析肉类产品中的脂肪、水分、蛋白质等参数,或评价原料、中间品和成品的质量。您还可以利用此分析仪的现场分析能力,提高工厂的运营效率。系统特点:

分析准确、内置模型,直接操作,随时即用:用于检测各种生肉、灌装肉品、肉类成品

结构紧凑、轻质设计、电池供电:分析仪能够轻松地在原料入口和生产线之间移动

性能稳定、采用二极管阵列近红外技术:无可移动的光学元件,确保操作可靠、测量精确以及最优的操作时间

主要特点

- 可以分析各种肉类样品
- 只需30秒即可测量脂肪、水分、蛋白质等参数
- 可供所有生产人员轻松操作
- 性价比高、维护成本低
- 设计紧凑、精巧便携

随时随地提供您所需的准确结果

DA 6200系统为各种肉类分析提供了先进的, 具有极高性价比的全新测试方法。对原料样品进行快速筛查, 确认是否符合要求。在生产线上检测中间品, 并在包装前对成品进行检测, 确保产品满足客户的要求。DA 6200是一款操作简单、测量准确的分析仪。能够实时给出分析结果, 您无需将样品送到外部实验室进行分析, 从而缩短了等待时间以及相关的成本和麻烦

提高产品的一致性

DA 6200可以帮助中小型香肠、肉糜、禽肉或其他肉类产品制造商进行高性价比的常规分析。可实现标准化生产, 避免过度使用昂贵的瘦肉。基于快速而准确的分析结果, 可实时调整工艺配比

DA 6200操作简单, 可分析均质肉品, 以及分析直接从搅拌机中获取的肉糜样品

校准无误, 随时即用

DA 6200采用近红外透射技术, 可以一次测量分析大量具有代表性的样品。光线穿透样品后由二极管阵列探测器收集。近红外分析所用的模型是基于宽范围的牛肉、猪肉、禽肉和生肉产品, 由多个肉类加工机构、研究所和大学合作建立。配有人工神经网络(ANN)和偏最小二乘(PLS)模型, DA 6200为肉类分析提供随时即用的解决方案



1. 在样品盘中准备样品



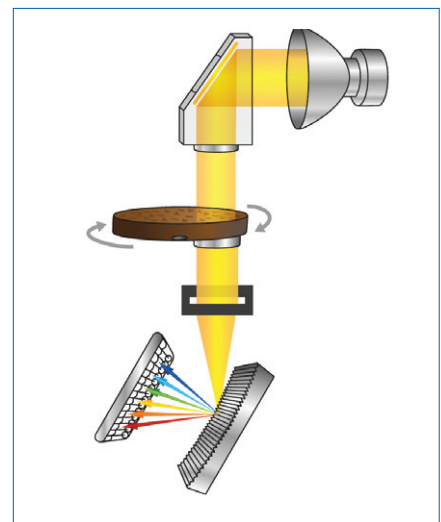
2. 分析样品

| Results | | 2019-06-19 11:08 AM |
|---------------------|--------|---------------------|
| Meat Product ID88 | | |
| Info Mixer | | |
| Fat | 16.94% | |
| Moisture | 62.21% | |
| Protein | 16.49% | |
| Collagen | 3.10% | |
| Menu Products Print | | |

3. 30秒后获取结果

规格

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品 | 原料肉、中间产品以及成品 |
| 参数 | 脂肪、水分和蛋白质。胶原蛋白、盐和灰分等 |
| 回归选项 | 人工神经网络(ANN)回归、偏最小二乘法(PLS)回归 |
| 分析时间 | 20个独立子样本分析只需大约30秒 |
| 采样量 | 170 ml |
| 分析原则 | 二极管阵列、透射 |
| 波长范围 | 850nm至1050nm |
| 尺寸 | 300mm×220mm×280mm(长×宽×高) |
| 重量 | 5.5 kg |
| 显示 | 5.7英寸彩色触摸屏 |
| 电池要求 | 运行模式下可供电3小时, 待机模式下可供电8小时 |
| 环境温度 | 5°C至35°C |
| 端口 | 以太网端口和2个USB端口 |



采用近红外透射二极管阵列技术, 通过旋转样品进行测量

要获取销售与技术支持人员的联系信息, 请访问www.perkinelmer.com/contact

珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司
地址: 上海 张江高科技园区 张衡路1670号
邮编: 201203
电话: 021-60645888
传真: 021-60645999
www.perkinelmer.com.cn



要获取我们位于全球各个办公室的完整列表, 请访问www.perkinelmer.com/ContactUs

版权所有©2019, PerkinElmer, Inc. 保留所有权利。PerkinElmer®是PerkinElmer, Inc.的注册商标。其它所有商标均为其各自持有者或所有者的财产。