

ThinkSenso 电子鼻

SmartNose



电子鼻又称气味指纹分析仪，是一种由多重交互敏感传感器阵列、精密的信号采集系统、基于模式识别的数据处理方法构成的现代化智能感官分析检测仪器。当一种或多种风味物质经过电子鼻时，该风味物质的“气味指纹”可以被传感器感知并经过特殊的模式识别算法提取，用以区分和辨识不同样品的品质特征。

iNose



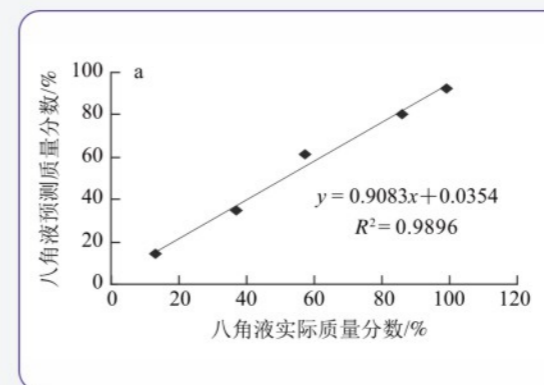
应用领域

- 1.食品：酒类、饮料、茶叶、水产品、畜产品、禽肉蛋制品、蜂产品、食用油、粮食贮存、果蔬及加工产品、乳及乳制品、调味料及发酵食品、各种汤料、香精香料、保健食品等。
- 2.制药：中药原料鉴别、中药饮片品质控制、西药配方、气味分析等。
- 3.烟草：各种药草的产地、等级、品种判断、成品烟烟气分析。
- 4.化工：化妆品、化工原料等品质及工艺控制等。
- 5.环境：恶臭污染、气体泄漏、污水气味监控和现场检查。
- 6.医疗诊断：通过病人呼出气体检查响应疾病、肿瘤筛查、消化功能等。

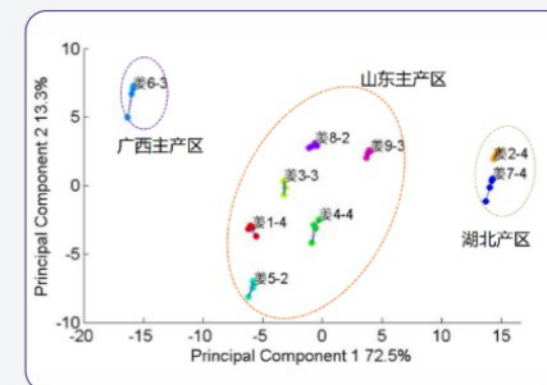
优势特征

- 1.前处理简单，气体直接进样。
- 2.SmartNose可配置自动进样器实现全自动进样检测。
- 3.10/14个高温氧化物传感器，寿命长、响应快。
- 4.获取特征值信息丰富，通用性强，适合各种有交互影响的复杂气味分析。
- 5.传感器独立配置，维护方便。
- 6.气路清洗方便，有效避免交叉污染。
- 7.数据分析软件内置PCA/PLS/DFA/SIMCA等多种模式识别算法，图形化界面操作简便。

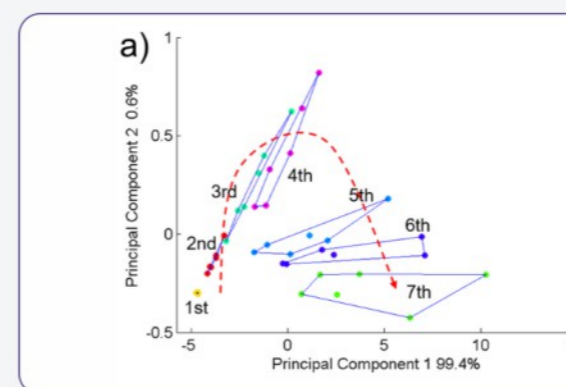
案例演示



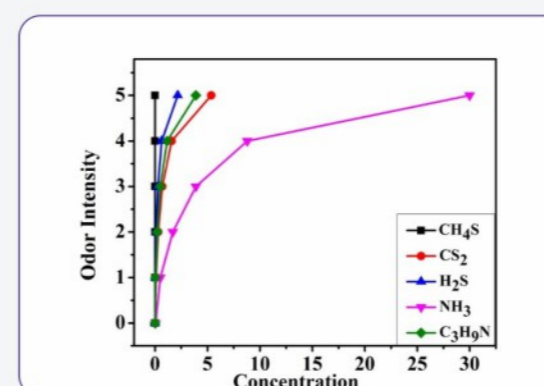
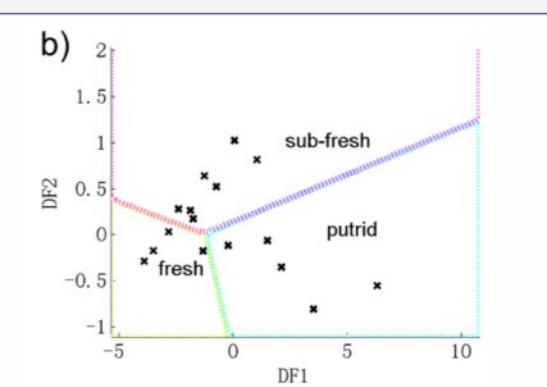
八角液含量预测模型



生姜产地辨识模型



猪肉新鲜度辨识预测模型



空气异味强度模型

