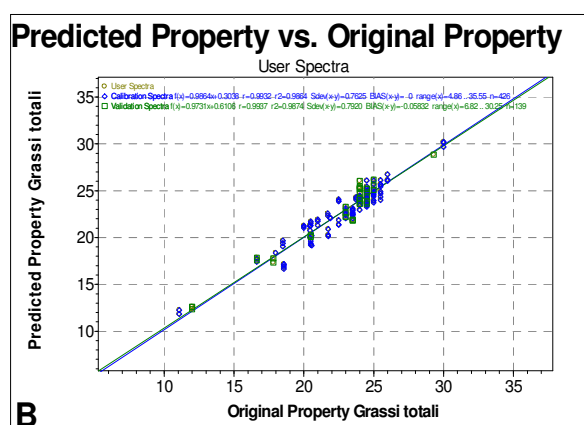


NIRFlex N-500 Calibrazione per Mozzarella



Le calibrazioni standard sono il frutto della comprovata esperienza BÜCHI nel settore agroalimentare, anche per quanto riguarda mozzarelle e formaggi a pasta filata.



Le calibrazioni standard permettono di sfruttare i vantaggi della spettroscopia NIR fin dai primi giorni e possono essere continuamente aggiornate con l'integrazione di nuovi spettri.

Parametro	Intervallo di misura (%)	Errore standard SEP	Coefficiente correlazione
Umidità	42.4 – 66.5	0.5	0.99
Grassi totali	11.20 – 30.00	0.7	0.99
pH	5.53 – 6.03	0.04	0.90