

NIRFlex N-500

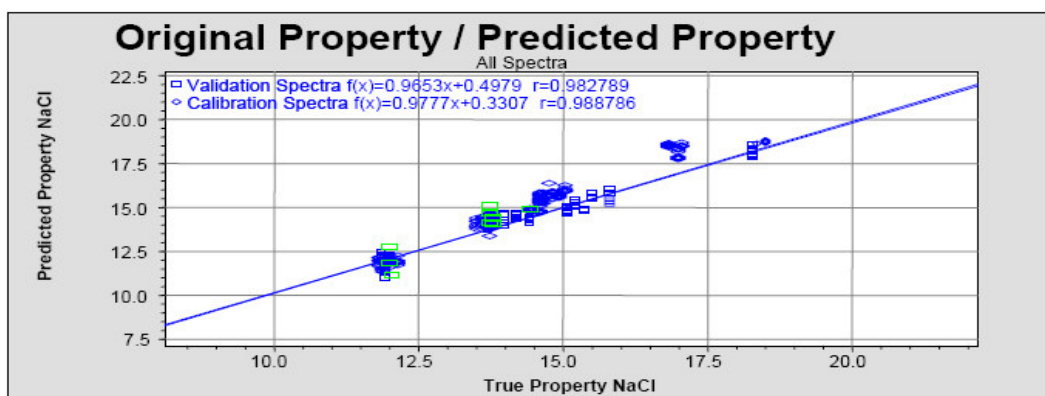
Calibrazione per Salsa di Soia



© Natsabè

Le calibrazioni standard sono il frutto della comprovata esperienza BUCHI nel settore agroalimentare.

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.



Parametri	Campioni in calibrazione	Intervallo di misura (%)	SEP	Coefficiente correlazione
Proteine	43	1.2 – 1.7%	0.10	0.810
NaCl	43	11.6 – 18.6%	0.33	0.989
Sostanza Secca	43	30.5 – 40.5%	0.62	0.979
pH	43	4.6 – 5.12%	0.09	0.857