

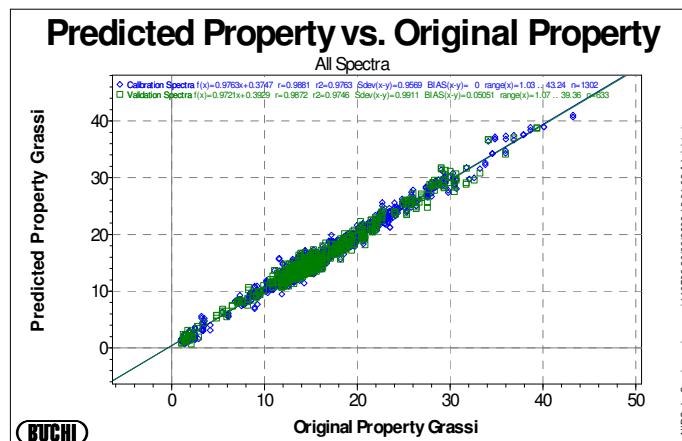
NIRFlex N-500

Analisi prodotti carnei



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

Le calibrazioni standard per l'analisi dei prodotti carnei, create partendo da database con centinaia di campioni, 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	SEP	Coefficiente correlazione
Umidità	27.8 – 77.6	0.65	0.99
Grassi	1.03 – 43.24	0.47	0.99
Proteine	3.87 – 37.14	0.47	0.99
Ceneri	0.61 – 6.57	0.32	0.98
Collagene	1.16 – 4.09	0.18	0.86