

ЭФФЕКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ МЯСНОЙ ИНДУСТРИИ



ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

ЗА 1,5 МИНУТЫ

МЯСНОЙ ПРОДУКТ

говядина, свинина, мясо птицы,
субпродукты, колбасы

- Жир
- Влага
- Белок



«ИнфраЛЮМ® ФТ-12»

ДИАПАЗОНЫ ИЗМЕРЕНИЙ И ПОГРЕШНОСТИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ПОКАЗАТЕЛИ	ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ, %	ПОГРЕШНОСТЬ ПО РАБОЧИМ ГРАДУИРОВОЧНЫМ МОДЕЛЯМ (SECV)*
Массовая доля жира	0,8 – 54	0,98 (0,5**)
Массовая доля влаги	24 – 78	0,8
Массовая доля белка	6,9 – 29	0,7
Массовая доля золы	0,5 – 3,3	0,33
Содержание каррагинана	0,0 – 6,0	0,3
Содержание сои	0,0 – 38,0	2,0
Содержание пшеничной муки	0,0 – 15,0	1,6
Содержание сухого молока	0,0 – 7,5	1,0

* SECV – стандартное (среднее квадратическое) отклонение по градуировочной модели

** для проб с низким содержанием жира

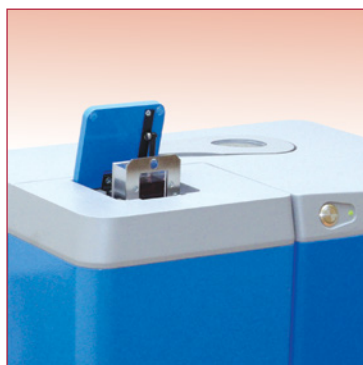
ПРОСТОТА АНАЛИЗА

- Прибор поставляется с базовыми градуировками
- Проводится автоматическое тестирование прибора
- Не требуется реактивов и расходных материалов
- Не требуется высокой квалификации персонала

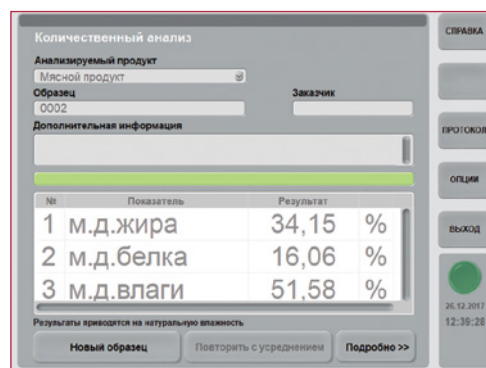
ПРОВЕДЕНИЕ ИЗМЕРЕНИЙ



1. Перемолотую пробу помещают в измерительную кювету



2. Кювету помещают в БИК-анализатор «ИнфраЛЮМ® ФТ-12» и включают программу измерений

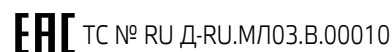
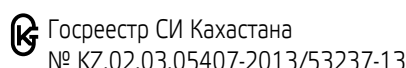
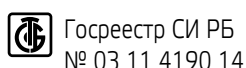
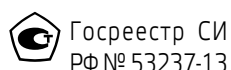


3. Через **1,5 минуты** получают результаты определения **сразу по всем показателям**

Приборно-методическое решение «ЛЮМЭКС» внедрено на ведущих предприятиях России и в странах Восточной Европы.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Система менеджмента качества ГК «ЛЮМЭКС» сертифицирована на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001:2008.



Центральный офис «ЛЮМЭКС»: ООО «ЛЮМЭКС-МАРКЕТИНГ»

195220, г. Санкт-Петербург, улица Обручевых, д. 1, лит. Б
Тел.: +7 (812) 718-53-90, 718-53-91
факс: +7 (812) 718-68-65

Эл. почта: lumex@lumex.ru
Почтовый адрес: 190000 Санкт-Петербург, BOX 1234
www.lumex.ru

Московское отделение «ЛЮМЭКС»: ООО «ЛЮМЭКС-ЦЕНТРУМ»

117246, Москва, Научный проезд, 20,
строение 3, 6 этаж
Тел.: (495) 981-54-49

Эл. почта: byl@lumex.ru



17LRU00.11.01-2