

Verificação e controle de qualidade

**Salsicha e presunto escaldados /
parboilizado**





Um **SpectraAlyzer MEAT** para todos os parâmetros!

RÁPIDO, FÁCIL, PRECISO E MODULAR

Os parâmetros analíticos e o desempenho são:

Parâmetros	Alcance [%]	Erro (+ / -) *	Repetibilidade
Umidade	53.0 - 70.0	0.47	< 0.05
Proteína	10.4 - 16.8	0.33	< 0.05
Gordura	13.7 - 30.0	0.56	< 0.05
BEFFE **	8.8 - 14.0	0.43	< 0.05
Cinza	2.0 - 4.1	0.08	< 0.005

* RMSEP (erro quadrático médio da raiz da previsão)

** BEFFE% = % de proteína - (% de proteína estranha + tecido conjuntivo [colágeno] % de proteína)

Tecido conjuntivo % de proteína = Teor de hidroxiprolina x 8

ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH

Friedrich-Voß-Straße 11
24768 Rendsburg
Germany

(+49) 4331 - 136650
moreinfo@zeutec.de
www.spectraalyzer.com

ZEUTEC

