

# Экспресс-анализаторы для мясной и рыбной промышленности

ДИА•М  
современная лаборатория

## FOSS

Инфракрасные экспресс-анализаторы позволяют за одну минуту определить физико-химический состав мяса и продуктов его переработки с высокой точностью, сопоставимой с результатами полученными традиционными методами. ИК-анализаторы просты в использовании и не требуют реагентов и расходных материалов.

### Инфракрасный анализатор FoodScan, Foss

**FoodScan** – ИК-анализатор для комплексного анализа мяса, полуфабрикатов и готовой мясной продукции на всех этапах производства. Помимо влаги и жира, так же может определять протеин, золу, содержание коллагена и соли.

Программный **модуль качественного анализа образцов** (опция) позволяет решать следующие задачи: определение свежести мяса; мониторинг уровня инъектирования мяса птицы; сравнение с эталоном (например для точного контроля рецептур); определение вкусовых отклонений («робот-дегустатор»); определение видовой принадлежности мяса и др.

Два варианта исполнения **FoodScan**:

**FoodScan LAB** – для лабораторий, требует подключения к ПК, выполнен в корпусе из полимерных материалов.

**FoodScan PRO** – для установки на линию, встроенный ПК с сенсорным экраном и выполнен в корпусе из пищевой нержавеющей стали, класс защиты IP 65.

- **Анализируемые продукты** – сырое мясо, мясные полуфабрикаты, фарш для сосисок и колбас различных рецептур
- **Измеряемые параметры** – содержание влаги, жира, протеина, соли, золы, коллагена. При подключении программного модуля позволяет осуществлять определение качественных параметров;
- **Время анализа** – 50 секунд; **погрешность** –  $\pm 0,4\%$  для основных параметров.



### Инфракрасный анализатор MeatScan, Foss

**MeatScan** предназначен для входного и производственного контроля сырья и готовой продукции по содержанию влаги и жира, что позволяет незамедлительно вносить изменения в производственный процесс; встроенный ПК с сенсорным экраном; готовые калибровочные модели не требуют долгой настройки.

- **Анализируемые продукты** – сырое мясо, мясные полуфабрикаты, фарш для сосисок и колбас различных рецептур;
- **Измеряемые параметры** – содержание влаги и жира;
- **Время анализа** – 45 секунд; **погрешность** –  $\pm 0,5\%$ .



### Экспресс-анализатор жира радиочастотный MFM 992, Disteell

MFM 992 – портативный радиочастотный анализатор для определения содержания жира в мясе. Принцип анализа радиочастотных анализаторов основан на корреляции между содержанием жира в мясе и содержанием влаги, которая определяется диэлектрической проницаемостью образца.

Так же есть специальная версия анализатора, предназначенная для определения жира в рыбе (FFM 992).

- **Анализируемые продукты** – гомогенизированное мясо, рыба в т.ч. свежемороженая (модель FFM 992);
- **Измеряемые параметры** – содержание жира;
- **Время анализа** – несколько минут; **погрешность** – от  $\pm 0,5\%$  до  $\pm 1\%$  при жирности образца от 2 до 15%.



### Система микробиологического тестирования на основе ПЦР, Bio-Rad

Наиболее быстрый и точный способ микробиологического контроля. Система состоит из ДНК-амплификатора в «реальном времени» и наборов iQ-Check. В наборы реагентов входят ДНК-праймеры и флуоресцентные зонды, специфические для целевых организмов. Детектирование сигнала флуоресценции для адресных амплифицированных последовательностей указывает на наличие в тестируемом образце патогенных микроорганизмов таких как: листерии; сальмонеллы; E.coli (в т.ч. продуцирующих Шига-токсин); легионеллы и др.

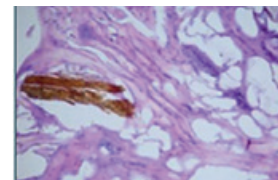
Данная методика внесена в ГОСТ и позволяет получить точные результаты уже через 12 часов.



# Вспомогательное оборудование для контроля на производстве

## Программное обеспечение для анализа мясных и колбасных изделий, Аргус-Bio

Методика определяет процентное соотношение составляющих колбасы, таких как фарш, жир, специи, мышечная и соединительная ткани. Для этого оператор выделяет в ручную участки изображения, соответствующие тому или иному компоненту, а программное обеспечение автоматически производит расчет и строит диаграмму их процентного содержания.



## Чеквейеры (конвейерные весы), Mettler Toledo, AND



Встраиваемая в линию система весового контроля для непрерывного потока продукции. Позволяет в автоматическом режиме проводить сортировку и выбраковку, вести учет количества товарных единиц (по массе, в упаковке, за временной промежуток), печатать этикетки (при подключении к системе печати). Чеквейеры могут комбинироваться с различными системами, например с металлодетекторами, системами визуального и рентгеновского мониторинга. В зависимости от модели, могут осуществлять до 600 взвешиваний в минуту, образцов от 3 до 10 000 г. с точность  $\pm 0.01$  г.

## Люминометр (система контроля чистоты поверхности) Clean-Trace, 3M

Применяется для экспресс-анализа качества дезинфекции оборудования и рабочих поверхностей, а также для контроля чистоты жидкостей. Для этого с поверхности берется смыв с помощью тампона, который входит в состав тест-системы; затем тест система активируется, помещается в люминометр, результат готов через минуту. Принцип действия прибора основан на реакции АТФ с ферментом люциферин-люциферазой, который содержится в тест-пробирках, в результате чего происходит эмиссия света, которая регистрируется прибором. Метод обладает высокой чувствительностью, не требует предварительной пробоподготовки.



## Солемер (кондуктометр) с выносным датчиком, PAL, Atago



Портативные приборы, для измерения концентрации соли кондуктометрическим методом. Модель PAL-SALT PROBE – универсальная и предназначена для анализа мяса, рыбы, сыров и др. Модель PAL-FM1 специально разработана для контроля и сравнения концентрации поваренной соли кондуктометрическим методом в соленой рыбе. Приборы снабжены функцией автоматической термокомпенсации.

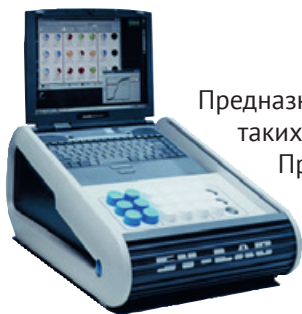
## Прокалывающий электрод для pH-метра, InLab Solids Pro ISM, Mettler Toledo

Комбинированный pH-электрод со стеклянным корпусом, встроенным датчиком температуры, несъемным кабелем и ISM, копьевидный наконечник предназначен для легкого прокалывания твердых и полутвердых образцов, таких как мясо, сыр, фрукты и овощи.

## Микробиологический анализатор БиоТрак 4250, Sy-Lab

Предназначен для ускоренного количественного определения или отсутствия патогенных микроорганизмов таких как: энтеробактерии; колиформы; E.coli; КМАФАнМ; энтерококки; сальмонеллы и др.

Принцип действия прибора основан на регистрации изменения электрического сопротивления среды, происходящего под влиянием процессов роста жизнедеятельности микроорганизмов. Время анализа составляет около 24 часов, но при высокой микробной загрязненности образцов результат может быть получен в течение нескольких часов. Прибор оснащен встроенным ПК и программным обеспечением; полная загрузка прибора позволяет проанализировать до 21 образца за анализ.



000 «Диаэм»

[www.dia-m.ru](http://www.dia-m.ru)

**Москва**  
ул. Магаданская,  
д.7, к.3  
тел./факс:  
(495) 745-0508  
sales@dia-m.ru

**Новосибирск**  
пр. Акад.  
Лаврентьева, д. 6/1  
тел./факс:  
(383) 328-0048  
nsk@dia-m.ru

**Казань**  
ул. Парижской  
Коммуны, д. 6  
тел./факс:  
(843) 210-2080  
kazan@dia-m.ru

**С.-Петербург**  
ул. Профессора  
Попова, д. 23  
тел./факс:  
(812) 372-6040  
spb@dia-m.ru

**Ростов-на-Дону**  
пер. Семашко, д. 114  
тел./факс:  
(863) 250-0006  
rnd@dia-m.ru

**Пермь**  
Представитель  
в УФО  
тел./факс:  
(342) 202-2239  
perm@dia-m.ru

**Воронеж**  
Представитель  
тел./факс:  
(473) 232-4412  
voronezh@dia-m.ru

**Армения**  
Представитель  
тел.  
094-01-01-73  
armenia@dia-m.ru

заказ онлайн