ProFat™

Analizador de carne, humedad y proteínas





Un analizador de grasas rápido y asequible para carne cruda y premezclada.

Obtener una determinación de grasa precisa y rápida en productos cárnicos y avícolas crudos es de vital importancia para maximizar la rentabilidad. Esto permite a los fabricantes controlar con mayor precisión su materia prima y los costos de mezcla al minimizar el uso de carne magra más cara.

Nuestro sistema ProFat proporciona un método extremadamente poderoso para la determinación de grasas. A diferencia de los métodos basados en NIR, el ProFat analiza una muestra completa de hasta 5 gramos. El sistema presenta una prueba rápida de 2 minutos y se puede colocar fácilmente en línea.

Usa un proceso de secado basado en AOAC extremadamente preciso, y su capacidad para analizar una muestra completa le permite producir resultados con una precisión significativamente mayor que cualquier proceso basado en NIR. El proceso de prueba es tan simple como esparcir la muestra en una almohadilla y presionar “START”.

Características:

- Método directo que analiza toda la muestra
- Solución compacta en línea con resultados en 2 minutos
- Proporciona una fácil verificación en línea por rayos X o sistemas NIR
- No hay deriva instrumental y no requiere recalibración
- Implementa la formulación de menor costo
- Basado en la aplicación de AOAC 985.14

	Grasas			Proteína			Humedad		
Muestra	**Método de referencia**	**ProFat**	**Error**	**Método de referencia**	**ProFat**	**Error**	**Método de referencia**	**ProFat**	**Error**
Carne de res	43.4	43.5	-0.1	12.5	12.3	0.2	43.8	43.9	-0.1
Cerdo	26.3	26.2	0.1	15.3	15.5	-0.2	57.7	57.6	0.1
Pollo (CSM)	20.9	20.7	0.2	12.5	12.6	-0.1	63.5	63.7	-0.2
Pavo (CSM)	19.6	19.5	0.1	13.5	13.6	-0.1	63.1	63.2	-0.1

*Análisis de humedad / sólidos con ProFit en 2 – 3 minutos

© 2023 CEM Corporation. All Rights Reserved. ProFat is a trademark of CEM Corporation.