

ProFat™

Feuchte-, Protein- und Fettanalyse von Rohfleisch oder vorgemischtem Fleisch





Ein schneller und kostengünstiger Fettanalysator für rohe und gemischte Fleischproben.

Eine präzise und schnelle Fettbestimmung in rohen Fleisch- und Geflügelprodukten ist von entscheidender Bedeutung für die Optimierung der Wirtschaftlichkeit. Sie erlaubt den Herstellern eine genauere Kontrolle ihrer Rohmaterial- und Mischungskosten, indem sie den Verbrauch von teurerem Muskelfleisch minimieren.

Unser ProFat-System ist eine äußerst leistungsstarke Methode zur Fettbestimmung. Anders als NIR-basierte Methoden analysiert der ProFat ganze Proben bis zu einem Gewicht von 5 Gramm. Das System bietet einen 2-minütigen Schnelltest und kann problemlos at-line aufgestellt werden.

Durch den Einsatz eines äußerst präzisen Trocknungsprozesses auf AOAC-Basis und die Fähigkeit, eine vollständige Probe zu analysieren, ist das Gerät in der Lage, Ergebnisse mit einer wesentlich höheren Genauigkeit zu erzielen als jedes NIR-basierte Verfahren. Für den Testvorgang müssen Sie die Probe lediglich auf einem Probenträger verteilen und "START" drücken.

Merkmale:

- Direkte Methode, bei der die gesamte Probe analysiert wird
- Kompakte At-line-Lösung, die innerhalb von 2 Minuten Ergebnisse liefert
- Einfache Überprüfung von Inline-Röntgen- oder NIR-Systemen
- Driftet nicht und erfordert keine Nachkalibrierung
- Implementiert Minimalkosten-Zusammensetzung.
- Basiert auf der Anwendung von AOAC 985.14

Probe	Fett			Protein			Feuchtigkeit		
	Referenzmethode	ProFat	Fehler	Referenzmethode	ProFat	Fehler	Referenzmethode	ProFat	Fehler
Rindfleisch	43.4	43.5	-0.1	12.5	12.3	0.2	43.8	43.9	-0.1
Schwein	26.3	26.2	0.1	15.3	15.5	-0.2	57.7	57.6	0.1
Huhn (Separatorenfleisch)	20.9	20.7	0.2	12.5	12.6	-0.1	63.5	63.7	-0.2
Pute (Separatorenfleisch)	19.6	19.5	0.1	13.5	13.6	-0.1	63.1	63.2	-0.1

*Feuchte-/Feststoffanalyse mit ProFat in nur 2 - 3 Minuten