

Ny NIR-mätare för livsmedel: Ett laboratorium i produktionen

NDC Infrared Engineering är mest känt för beröringsfri mätning av fukt, fett och andra parametrar direkt i produktionen. Men vad gör man om utrustningen inte får plats eller inte kan användas av andra skäl? Lösningen heter InfraLab.

InfraLab har en pekskärm i fyrfärg. Innanför skalet finns den beprövade NIR-tekniken med prestanda i laboratorieklass.

Men det är inget labbinstrument. NDC Infrared kallar mätaren för At-Line Analyser. Den är konstruerad att även användas i produktion, för att beröringsfritt kontrollera stickprover. Utrustningen är i första hand utvecklad för livsmedelsproduktion. Den finns dels i en generell version som mäter fukt, fetthalt och protein, dels i köttversion som utöver fukt- och fetthalt mäter kollagen, ett protein som används som kvalitetsmarkör. Dessutom finns en version för tobak.



Mätaren är enkel att sköta och behöver inte kopplas till någon dator. Operatören ställer skålen med provet i mätaren, knappar in sin personliga kod och vilken produkt som ska kontrolleras. Under mätningen snurrar skålen runt för att leverera ett medelvärde av hela provet.

Uppmätta värden visas på skärmen och lagras samtidigt i det inbyggda minnet. Där finns plats för 200 olika produkter och 10 000 mätningar. Analysatorn har Ethernet och kommunicerar med överordnade system. Dessutom kan historiken överföras till ett vanligt USB-minne. Mätaren har mycket god långtidsstabilitet, litet mätfel och stort generellt mätområde:

- Fett: 3–60 %, • Protein: 1–30 %, • Fukthalt: 1–75 %, • Kollagen: 1–8 %.

Varje enhet levereras förkalibrerad för kundens produkter. Kalibreringen kontrolleras med intern och extern referens.

2011-11-28