



KONICA MINOLTA

SENSING AMERICAS

Soluções de Medição de Cor para a Indústria Alimentícia

Reconhecido por 70% das 100 maiores
empresas Globais de Alimentos e Bebidas*



* Source: Food Research: Global Food Markets 2012

Giving Shape to Ideas

Versátil e Fácil de Usar

CM-5 Espectrofotômetro com Abertura no Topo

O novo padrão em flexibilidade de aplicação e facilidade de uso.

O CM-5 é o primeiro de uma nova geração de instrumentos de medição de cor para laboratório, com o qual os usuários podem se beneficiar do aumento na produtividade e da precisão aprimorada na medição de cor de quase todo tipo de amostras. Desenvolvido a partir dos requisitos dos clientes da indústria de alimentos, ingredientes e bebidas, ele estabelece novos padrões em termos de flexibilidade total de aplicação e design com níveis de sem precedentes.



A abertura no topo permite a medição direta, por refletância, de amostras sólidas e com a utilização de uma Placa de Petri pode-se medir pós, pastas, grânulos e líquidos. Esse recurso permite a rápida troca de amostras em rotinas onde são necessários um grande número de medições. O CM-5 também possui uma câmara de transmitância para cubetas com passo ótico entre 2mm e 60mm para a medição de cor em amostras líquidas com diferentes níveis de transparência.

- Orientações para o usuário na tela e uma entrada USB permitem aos usuários configurar e armazenar diferentes perfis.
- Os usuários podem controlar todas as funções do instrumento e visualizar resultados através da uma grande tela colorida.
- O instrumento pode conectar-se à um software de controle de qualidade opcional que fornece maior capacidade de armazenamento, relatórios e análises



Medição por Refletância no CM-5



Medição por Transmitância no CM-5



Você Come com os Olhos

A Medição de Cor nos Alimentos é Essencial

Seja verificando a maturidade de frutas e legumes, a apetitosa tonalidade de um molho de tomate ou a requintada cor do chocolate, é inegável o impacto da cor no que acaba na cesta do consumidor.

Medições Objetivas e Consistentes

A cor representa frescor, sabor e qualidade. Comparada à uma grande variedade de parâmetros que requerem monitoramento analítico e preciso em um laboratório, a cor é o único indicador rápido da qualidade. Merece a devida atenção por meio da medição objetiva e consistente de matérias-primas, processos de produção e produto final.

As prateleiras dos supermercados são dominadas por alimentos processados dos quais os clientes esperam consistência. A variação de cor pode ser resultado de características naturais, mas os consumidores podem suspeitar de processamento inadequado, mudança de receita ou produtos vencidos. Os alimentos processados requerem análise e monitoramento precisos da mudança de cor durante a produção. A mudança de temperatura, tempo e o processamento podem afetar a aparência e a estabilidade das cores, tornando essencial o controle preciso das cores.

Além de garantir a consistência de um grande número de produtos exibidos nas prateleiras dos supermercados, a medição da cor se mostrou útil em consultas de preferência do consumidor, na pesquisa e desenvolvimento e no aprimoramento dos métodos de processamento.



O fim das escalas visuais subjetivas

Nas indústrias agrícolas os instrumentos e colorímetros estão substituindo as escalas de classificação baseadas em avaliações visuais subjetivas como por exemplo, cores de carne, salmão e gema de ovo. A KONICA MINOLTA é um dos principais fornecedores de soluções de gerenciamento de cor nas indústrias de alimentos, ingredientes e bebidas, fornecendo instrumentos que atendem aplicações de campo, produção ou laboratório.

Acessórios projetados para repetibilidade e precisão

Os instrumentos da KONICA MINOLTA possuem uma grande variedade de acessórios desenvolvidos para ajudar os usuários a obter medições estáveis e reduzir o tempo de preparação das amostras. A apresentação consistente de amostras é frequentemente a chave para a precisão e o uso dos acessórios corretos em um processo repetitivo pode ter um impacto significativo nos resultados.

O Padrão na Indústria Alimentícia

Colorímetro CR-400 & CR-410

Desde a introdução dos primeiros colorímetros, eles se tornaram um “padrão de dato”, especialmente na indústria de ingredientes e alimentos. A série CR-400 continua esse legado por sua inigualável simplicidade de operação, portabilidade, durabilidade, confiabilidade e flexibilidade de aplicação.

Acessórios dedicados, incluindo cubetas de vidro, Placas de Petri e porta amostras estão disponíveis para simplificar e minimizar a preparação das amostras. Com os acessórios corretos, a série CR-400 pode ser usada para medir sólidos, pastas, grânulos, pós e líquidos opacos.



O CR-400 possui abertura de medição de \varnothing 8 mm adequada para amostras homogêneas ou áreas pequenas.

O CR-410 possui abertura de medição grande, \varnothing 50 mm, para realizar medições de amostras mais irregulares ou texturizadas, como pós ou materiais granulados.

Os colorímetros funcionam de forma autônoma ou conectados a um PC com um software opcional de controle de qualidade.



Modelo dedicado para Café

Colorímetro para Café CR-410C



O colorímetro para café CR-410C mede a cor do café durante todo o processamento: grãos verdes, torrados e café torrado e moído.

Utilizando o Índice de Café da (SCA) Associação de Cafés Especiais, o CR-410C calcula a cor, a diferença em relação à um padrão, o nível de torra (claro, médio, médio escuro, escuro) e informações de aprovação/reprovação.



Modelo dedicado para Atomatados

Colorímetro para Tomate CR-410T

O colorímetro portátil para tomate CR-410T usa um índice aprovado pelo USDA para medir e classificar a cor dos produtos processados de tomate. Ao simplificar as leituras de cores com um número que indica e classifica a qualidade ele permite aos usuários verificar a uniformidade e consistência da cor de lote para lote.

O CR-410T pode ser usado para medir a cor de vários produtos atomatados incluindo polpa, molho, suco e ketchup. É um instrumento fácil de usar, acessível, portátil e pode interagir com o software opcional SpectraMagicNX, para editar e gerenciar os dados coletados.



Simplicidade para Todos os Tipos de Produtos de Panificação

Medidor de Contraste de Assados BC-10 Plus

O Medidor BC-10 Plus é um colorímetro portátil exclusivo para medição simples do contraste de assados para todos os tipos de produtos de panificação, incluindo pães, pãezinhos, biscoitos, etc.

Muito fácil de usar, o compacto BC-10 Plus fornece um valor único do nível do assado (BCU) ou valores colorimétricos $L^*a^*b^*$ para ajudar o usuário a controlar o processo na linha de produção.



KONICA MINOLTA

SENSING AMERICAS

101 WILLIAMS DRIVE RAMSEY, NJ 0744
LIGAÇÃO GRATUITA: 0800-020-1565
TELEFONE: (11) 2859-5042
SENSING.KONICAMINOLTA.US/BR