



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

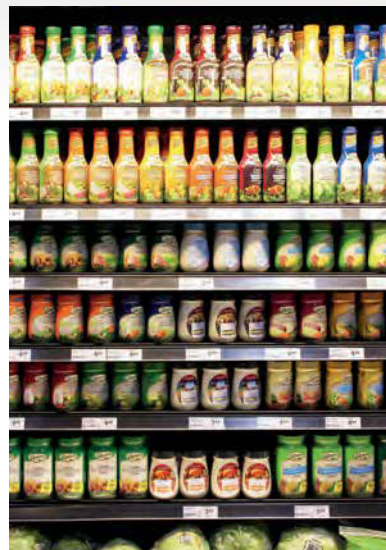
Seja verificando a maturação de frutas e legumes, a apetitosa tonalidade de um molho de tomate ou a requintada cor do chocolate e, é inegável o impacto da cor no que acaba na cesta do consumidor.

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 fato”, 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

TELEPHONE: (11) 2859-5042

SENSING.KONICAMINOLTA.US/BR