

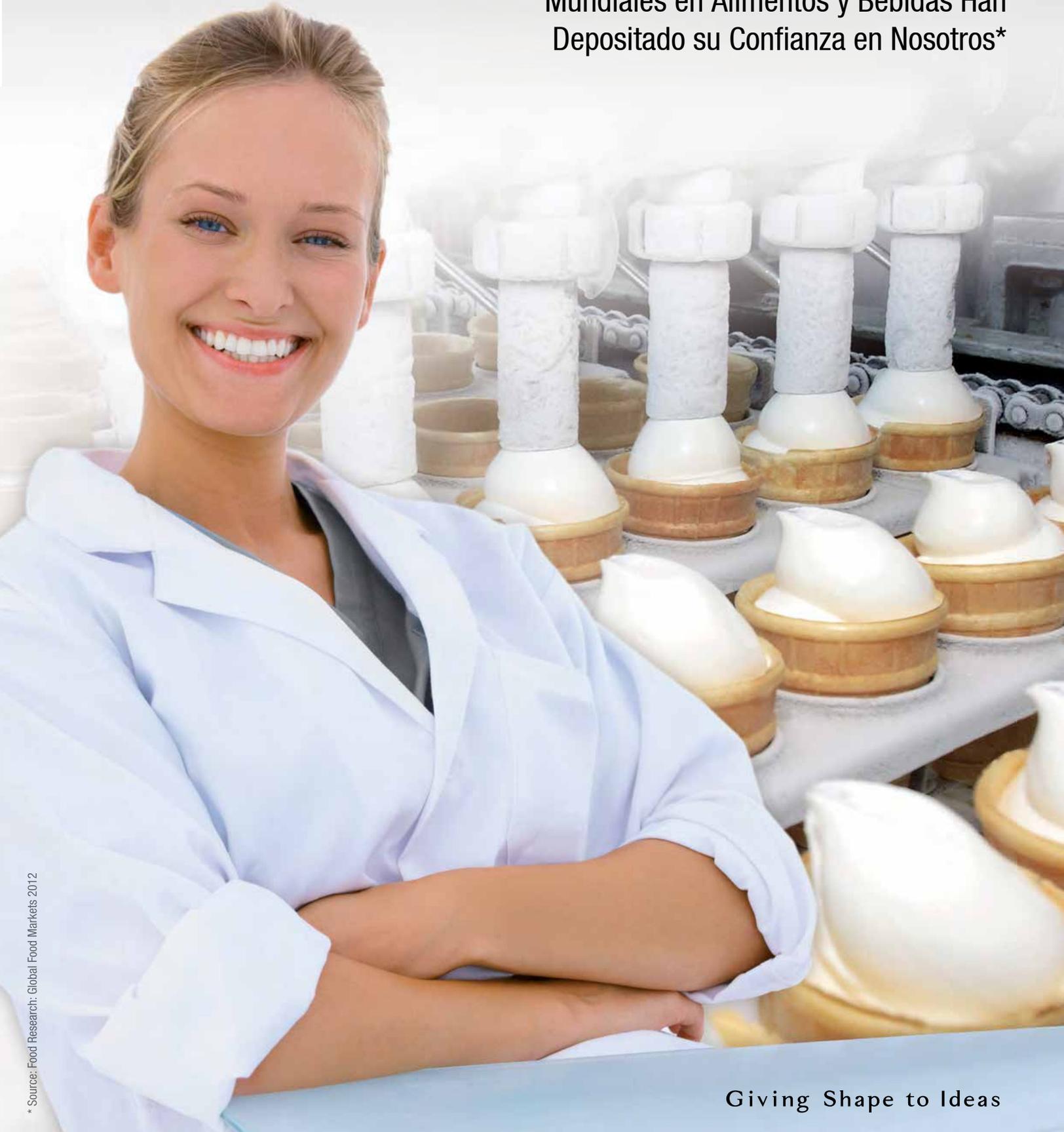


KONICA MINOLTA

Soluciones para la Medición del Color en la Industria Alimenticia

SENSING AMERICAS

Más del 70% de las 100 Mejores Empresas Mundiales en Alimentos y Bebidas Han Depositado su Confianza en Nosotros*



* Source: Food Research: Global Food Markets 2012

Giving Shape to Ideas

Versátil y Sencillo

Espectrofotómetro de Mesa CM-5

Un nuevo parámetro de referencia por su flexibilidad de aplicaciones y simplicidad de uso

El CM-5 es el primer instrumento en la nueva generación de instrumentos de medición de color para laboratorio donde los usuarios pueden beneficiarse debido a su avanzada productividad y mejorada precisión en la medición de color para casi todo tipo de muestra. Desarrollado en base a los requerimientos de los clientes en la industria de ingredientes, alimentos y bebidas, éste instrumento ha establecido nuevos estándares en términos de flexibilidad total de aplicación y está diseñado con niveles sin precedentes de sencillez para facilitar su uso.

Su puerto superior permite mediciones de reflectancia en muestras sólidas directamente ubicadas sobre el mismo mientras que muestras en polvos, granulados, pastas o líquidos pueden realizarse en el plato Petri. Ésta característica permite cambios rápidos de muestras donde se requieren un gran número de mediciones rutinarias. El CM-5 también posee una cámara de transmitancia que aloja celdas con un camino óptico de entre 2 a 60mm para brindar datos de color en muestras líquidas con diferentes niveles de transmisión.

- Guía de usuario en pantalla y puerto USB que permite a los usuarios configurar y almacenar diferentes perfiles.
- Los operadores pueden controlar todas las funciones del instrumento y ver los resultados con la amplia pantalla a color.
- El instrumento puede conectarse con el Software de Control de Calidad para brindar almacenamiento adicional, reporte y análisis.



Mediciones de Reflectancia con el CM-5



Mediciones de Transmitancia con el CM-5



Usted Come con Sus Ojos

La Medición del Color de Alimentos es Esencial

Ya sea para controlar la madurez de frutas y verduras, el color apetitoso de una salsa de tomates o el intenso color del chocolate, el impacto de color de lo que termina en la canasta del consumidor es innegable.

Mediciones Objetivas y Repetitivas

El color comunica frescura, sabor y calidad. Comparado a la variedad de parámetros que requieren un monitoreo analítico controlado en un laboratorio de alimentos, el color representa el único indicador inmediato de calidad aparente. Requiere la atención adecuada por medio de mediciones objetivas y repetitivas de materia prima, procesos de producción y producto final.

Las góndolas de los supermercados están dominadas por alimentos procesados y los consumidores esperan encontrar consistencia. La variación del color puede ser resultado de características naturales pero los consumidores pueden sospechar de un proceso ineficiente, un cambio en la receta o productos vencidos. Los alimentos procesados requieren un análisis preciso y un monitoreo de color a través del proceso de producción. Cambios en la temperatura, tiempo y procesamiento, pueden impactar la apariencia del color y estabilidad, por lo que el control preciso del color sea esencial.

Además de asegurar consistencia en los productos que se exhiben en las góndolas de los supermercados, la medición de color ha probado ser útil también en monitorear las preferencias de los consumidores, para investigación y desarrollo y para el mejoramiento de los métodos de procesamiento.



Niloo / Shutterstock.com

Un fin a las escalas de visuales subjetivas

En la industria agrícola, los instrumentos y colorímetros están reemplazando las escalas basadas en evaluaciones visuales (ej. clasificación de la carne, color del salmón, color de la yema de huevo). KONICA MINOLTA es el proveedor líder en soluciones para el manejo del color para la industria de carnes, ingredientes y bebidas, brindando instrumentos que se adaptan a las aplicaciones, sea en el campo, o en el laboratorio y producción.

Accesorios diseñados para lograr repetitividad y precisión

Los instrumentos de KONICA MINOLTA constan con una gran variedad de accesorios diseñados para asistir a los usuarios en la obtención de mediciones repetitivas, reduciendo el tiempo de preparación de la muestra. Consistencia en la presentación de la muestra es a menudo esencial en la precisión, y usar los accesorios correctos en el proceso de repetitividad puede significar un impacto importante en los datos de color.



El Estándar en la Industria de Alimentos

Medidor de Colorimetría CR-400 y CR-410

Desde la introducción del primer Medidor de Colorimetría, ellos se han convertido en un estándar indiscutible, especialmente en las industrias de alimentos e ingredientes. La serie CR-400 continúa ésta herencia con su simplicidad sin precedente, portabilidad, durabilidad, confianza y flexibilidad en las aplicaciones.

Sus accesorios específicos incluyendo celdas de vidrio, platos Petri, y porta muestras, están disponibles para simplificar y minimizar la preparación de las muestras. Usando los accesorios correctos, la serie CR-400 puede ser usada para medir sólidos, pastas, granulados, polvos y líquidos.



El CR-400 tiene un tamaño de apertura de medición de \varnothing 8mm ideal para muestras homogéneas y áreas pequeñas.

El CR-410 tiene un amplio tamaño de apertura de medición de \varnothing 50mm para realizar mediciones de mayor variedad o muestras con texturas, como polvos, granulados y materiales de tierra.

Los Medidores de Color pueden ser configurados para trabajar solos o conectados a una computadora con el software de control de calidad de color adicional.



Modelo Dedicado para Productos de Café

CR-410C Colorímetro para Café



El colorímetro de café CR-410C mide el color del café en todo su proceso: granos verdes enteros, granos tostados y café molido tostado.

Usando el índice de café del “Specialty Coffee Association of Americas” (SCAA), el CR-410C calcula el color, diferencia del estándar, nivel de tostado (liviano, mediano, medio oscuro, oscuro), y la información de aprobación/rechazo.



Modelo Dedicado para Productos en Base a Tomates

El Colorímetro para Tomates CR-410T

El colorímetro portátil para tomate CR-410T usa un índice aprobado por USDA para medir y evaluar el color de productos procesados en base a tomate. Simplificando las lecturas de color a un número indicando calidad y grado, permite a los usuarios controlar la uniformidad y consistencia de color de una muestra a otra.

El CR-410T puede ser utilizado para medir el color de varias formas de tomates incluyendo salsas, pastas, jugos y ketchup. Es un instrumento fácil de usar, económico, portátil y puede trabajar con el software SpectraMagicNX, para editar y manejar los datos colectados.



Simplicidad para todo tipo de productos de panadería

Medidor de Contraste para Horneado BC-10 Plus

El Medidor de Contraste para Horneado BC-10 Plus es un colorímetro portátil único debido a la medición única de contraste para horneado en todo tipo de productos de panadería incluyendo, panes, galletas, bollos, etc.

Muy fácil de usar, el compacto BC-10 Plus proporciona una simple unidad de contraste para horneado (BCU) o los valores clásicos de color $L^*a^*b^*$ para ayudar al usuario a controlar el proceso de horneado en la línea de producción.



KONICA MINOLTA

SENSING AMERICAS