



### DESCRIPCIÓ

Sistemes de sensors de reflectància en infraroig proper (NIR) dissenyats pel seu ús sense necessitat de cap tipus de material fungible. El seu sistema de medicació és no invasiu. És un mètode ampliament utilitzat per la predicció de la composició de mostres alimentàries per la seva rapidesa i baix cost.

### APLICACIONS

Dissenyat per determinar el contingut d'aigua, greix o altres paràmetres tecnològics o relacionats amb la qualitat i la composició dels aliments, de forma immediata.

### CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

L'interferòmetre es controla amb un làser de HeNe de sortida nominal de 1mW.  
Temperatura de treball: fins 35°C.

L'equip consisteix en un espectròmetre bàsic: font de radiació, dispositiu de selecció de longitud d'ona (espectre IR proper) i un detector que mesura l'intensitat de llum detectada i la converteix en senyal elèctric. Disposa de 2 ports d'entrada i sortida on poden connectarse els mòduls IR amb diferents capacitats de penetració en la mostra i diferents aplicacions. Disposa també del sistema informàtic que adquireix les dades i processa les dades espectrals.

### UBICACIÓ EN PLANTA



### ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Sensors
- Seguretat Alimentària