



DESCRIPCIÓ

El SEQUID és un espectròmetre que s'utilitza per l'anàlisi del moment dielèctric de l'aigua continguda en els aliments. Aquest paràmetre es correlaciona amb el deteriorament d'aquest aliments. També s'ha observat que es correlaciona amb el contingut de sal d'algunes matrius alimentaries

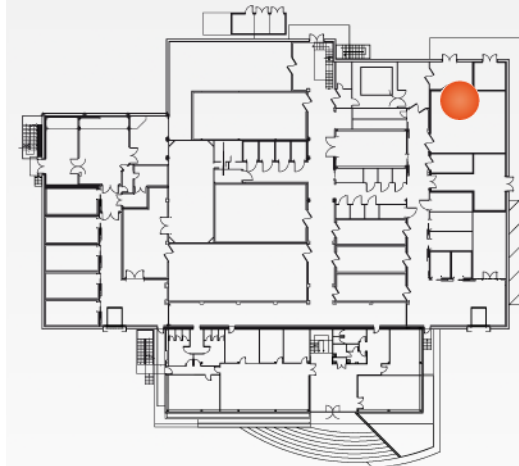
APLICACIONS

Determinació de paràmetres de qualitat i composició dels aliments. Versàtil per qualsevol tipus de producte alimentari. Es poden conèixer les desviacions de les condicions ideals d'un producte amb precisió i conèixer d'aquesta manera dades com l'estat biològic que ens indiquen el temps d'emmagatzematge d'aquest producte, frescor i fins i tot si aquest s'ha congelat més d'una vegada.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

Paràmetres màxims de procés: Rang de freqüència: 10 HZ ? 5GHZ.
Disposa d'un avançat software pel tractament de dades obtingudes.
Processador de dades: Estadística multivariant.
Autonomia: 3h.
Condicions d'ús: Temperatura: 0°C / 40°C.
Humitat: 0% / 80%.

UBICACIÓ EN PLANTA



ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Sensors
- Tecnologies de Conservació
- Seguretat Alimentària
- Nous productes i processos