



DESCRIPCIÓ

Equip (tomografia de raig X) adaptat a la investigació agroalimentària.
La Tomografia Computeritzada (TC) és una tecnologia que permet la determinació de la composició de les canals de forma no invasiva i, per tant, el seu ús és d'interès pels diversos eslabons del sector càrnic.



APLICACIONS

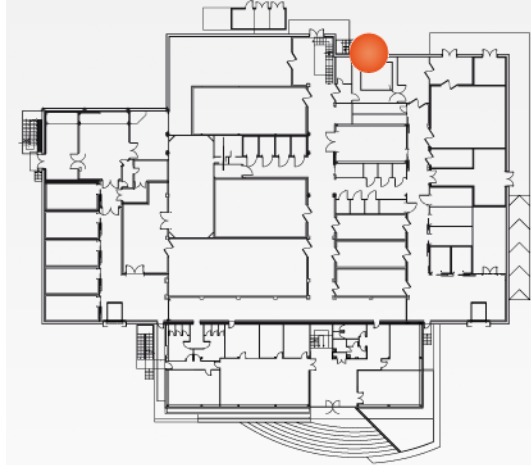
Permet observar la difusió de soluts en aliments (sal en pernills durant el procés de salat), quantificar composició corporal (magre, greix, ossos, etc), en animals vius i en canals, o visualitzar no destructivament l'estructura dels aliments.
Permet la reconstrucció de les imatges en format 3D.
Les imatges obtingudes es poden tractar directament mitjançant el software específic per la seva avaluació amb tècniques específiques avançades o bé combinant metodologies per obtenir el valor dels paràmetres desitjats.



CARACTERÍSTIQUES TÈCNiques

Diàmetre: 0,70 m.
Angulació: 30° (angulació de la plataforma).
Velocitat d'angulació: 1° / s.
Mides plataforma: 0,60m x 2,15m.
Pes màxim suportat per la plataforma: 180 Kg.
Focus a l'isocentre: 541 mm.
Focus en el detector: 949 mm.
Velocitat de rotació (girs): 360° --> 1 girs (en 0,7 / 1 / 1,5 / 2 o 3 segons).
Emmagatzement de calor a l'ànode: 6,3 MHU.
Dissipació de calor de l'ànode: 840 KHU /min (màx).
Dissipació de calor de la cuberta: 300 KHU / min (constant).
2 punts focals: 0,7 x 0,5 mm . Gruix: 0,9x0,9 boxel.

UBICACIÓ EN PLANTA



ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Sensors

