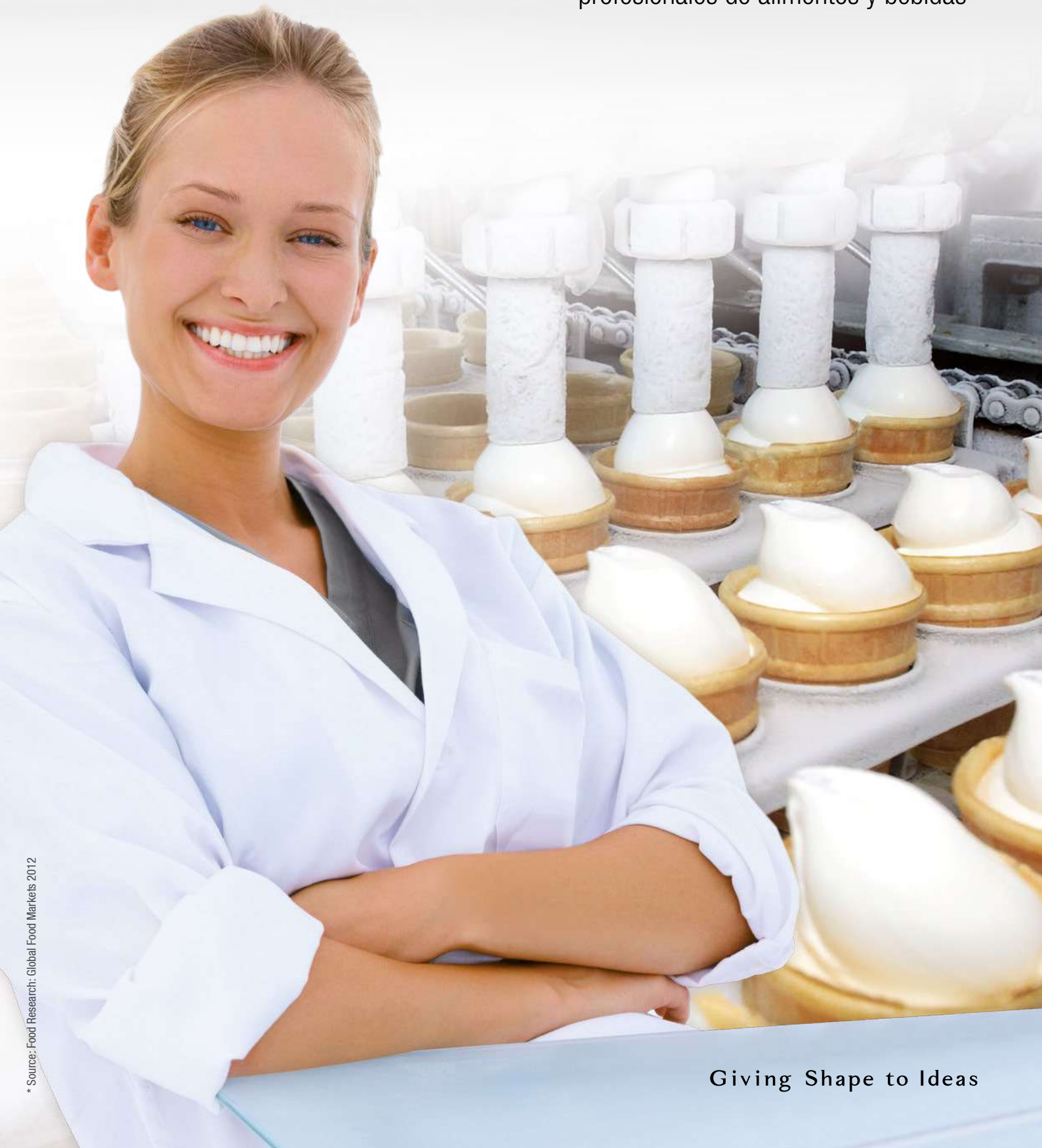




KONICA MINOLTA

Soluciones de control de colorimetría adaptadas a la industria agroalimentaria

Aprobado por más del 70% de los 100 mejores
profesionales de alimentos y bebidas *



* Source: Food Research: Global Food Markets 2012

Giving Shape to Ideas

Probamos con nuestros ojos

Medir el color de los alimentos es esencial

Ya sea para verificar la madurez de las frutas y verduras, el color apetitoso de una salsa de tomate lista para usar o el color de un chocolate, el impacto del color en lo que termina en el carro de la compra del consumidor es innegable.

Medida objetiva y reproducible

El color transmite frescura, sabor e información de calidad. En comparación con los parámetros determinados por los laboratorios de monitoreo analítico, el color representa el único indicador aparente e inmediato de calidad, y como tal merece especial atención de su medición: objetividad y reproducibilidad de las mediciones de materias primas, productos terminados o siendo transformado.

Los estantes de los supermercados están dominados por productos alimenticios procesados y los clientes demandan regularidad. Una variación o desviación del color significa que el producto caducó, está mal procesado o modificado. Los productos procesados requieren análisis y monitoreo del seguimiento del color durante la producción. Un ejemplo, el reemplazo de tintes sintéticos con tintes naturales: la estabilidad del color del producto puede disminuir o estar más sujeta a cambios de temperatura; El control preciso de la coloración se vuelve esencial.



Niloo / Shutterstock.com

Además de garantizar la regularidad de los productos que se muestran en grandes cantidades en los estantes de los supermercados, medir el color es útil para la investigación y el desarrollo de la mejora de los procesos de transformación durante las encuestas de opinión sobre las preferencias de los consumidores.

El fin de las escalas visuales

En la agricultura, la colorimetría instrumental reemplaza las escalas de puntuación visual (por ejemplo, clasificación de colores de carne, salmón, yema de huevo). KONICA MINOLTA es un proveedor líder de soluciones de gestión del color para la industria de alimentos y bebidas, que ofrece instrumentos que satisfacen las demandas, ya sea en el campo, en el laboratorio o en la producción.

Accesorios diseñados para proporcionar reproducibilidad y precisión

Los dispositivos KONICA MINOLTA son compatibles con una gama de accesorios diseñados para ayudar a los usuarios a obtener mediciones reproducibles y reducir el tiempo requerido para preparar la muestra. Un procedimiento establecido de presentación de muestras suele ser la clave de la precisión, y el uso de los accesorios correctos puede tener un impacto significativo en los datos de color.



El estándar de la industria alimentaria.

Colorímetro CR-400 & CR-410

Desde la introducción de los primeros modelos, los Colorímetros se han convertido en "estándares", en particular en la industria alimentaria y sus ingredientes. La serie CR-400 continúa con este legado con su incomparable simplicidad de operación, portabilidad, resistencia, confiabilidad y versatilidad.

Los accesorios dedicados están disponibles para simplificar y minimizar el tiempo requerido para preparar las muestras antes de la medición: celdas de vidrio, placas de Petri y soportes para muestras. Usando los accesorios apropiados, la serie CR-400 se puede usar para medir sólidos, viscosos, granulares, polvos y líquidos.



El CR-400 tiene una apertura de medición de $\varnothing 8$ mm adecuada para productos homogéneos o pequeños.

El CR-410 tiene una apertura de medición de $\varnothing 50$ mm más adecuada para productos heterogéneos o estructurados como polvos, gránulos, etc.

Los Colorímetros se pueden usar de forma independiente o en conexión con una PC y una aplicación de software opcional.



Modelo dedicado al café y sus derivados.

Colorímetro para Café CR-410C



El colorímetro CR-410C - versión café del CR-410 - mide el color del café durante todo el proceso de procesamiento: granos verdes, granos tostados, café molido. Utilizando el índice de café especial de la "Asociación de cafés especiales de América" (SCAA), el CR-410C calcula el color, la diferencia de un nivel tostado estándar (claro, medio, medio oscuro, oscuro) y la información de aprobación / reprobación. Usando la escala de café específica desarrollada por la Specialty Coffee Association of Americas (SCAA), el CR-410C calcula el color, su diferencia con un estándar, su nivel de tostado (claro, medio, oscuro medio, oscuro) y proporciona información buena / mala.



Modelo dedicado al tomate y sus derivados.

Colorímetro para Tomate CR-410T

El colorímetro CR-410T, versión de tomate del CR-410, incorpora un índice específico aprobado por el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) para medir y registrar el color de los productos procesados a partir de tomates. Al sustituir el resultado de la medición del color con un número que indica la calidad y el grado, permite a los usuarios verificar la conformidad y la reproducibilidad del color de un lote a otro.

El CR-410T se puede usar para medir el color de los productos en varias formas: salsa de tomate, concentrado, jugo, salsa de tomate. Fácil de usar y portátil, puede interactuar con el software opcional SpectraMagic NX para editar y administrar los datos recopilados.



Versátil y amigable

Espectrofotómetro CM-5

Un nuevo punto de referencia en términos de versatilidad y facilidad de uso.

El CM-5 es el primer instrumento de medición de color para el laboratorio de nueva generación con el que los usuarios se beneficiarán de una mayor productividad y una mejor precisión de los resultados en productos de diferentes naturalezas. Desarrollado sobre la base de los requisitos de los jugadores en las industrias de alimentos y bebidas, establece nuevos estándares en términos de diseño, versatilidad de aplicaciones y facilidad de uso.



El concepto de apertura de medición en modo de reflexión en la parte superior del instrumento permite analizar todo tipo de muestras directamente en la apertura de medición, mientras se miden polvos, gránulos, pastas o líquidos opacos, por medio de una placa de Petri. Esta funcionalidad, permite cambios rápidos de configuración cuando se requieren muchas mediciones de rutina. El CM-5 también tiene un compartimento de medición de transmisión para cubetas con una trayectoria óptica de 2 a 60 mm para analizar líquidos transparentes.

El asistente en pantalla, guía al operador paso a paso en la configuración del CM-5, el puerto USB que proporciona una copia de seguridad de los diferentes perfiles de usuario. El operador controla todas las funciones del instrumento y observa los resultados en la gran pantalla a color. El instrumento puede conectarse con un software de control de calidad opcional para proporcionar almacenamiento, formateo y análisis de datos extendidos.



CM-5 en modo de Reflexión para productos opacos



CM-5 en modo Transmisión para productos transparentes



Simplicidad para productos de panadería.

Controlador de cocción BC-10 PLUS

El medidor de contraste de horneado BC-10 PLUS es un colorímetro de bolsillo único, para la medición rápida y fácil de horneado de todo tipo de productos de panadería, como panes, bollos, galletas y otros productos.

Muy fácil de usar, el BC-10 PLUS muestra los resultados en forma de un índice de horneado (BCU - Unidad de contraste de horneado) o coordenadas de color $L^* a^* b^*$ para apoyar al operador durante proceso de producción.



ITA AQUATEKNICA, S.A. - AQ instruments

C/ Jordi de Sant Jordi, 8 - 46022 - Valencia - España

Tel.: 96 330 20 13 / 03 - Email: aquateknica@aquateknica.com

www.aquateknica.com



Certificate No: YAA 0937 154
Registration Date:
March 3, 1995



Certificate No: JQA-E-80027
Registration Date:
March 12, 1997

