

## Perten Instruments DA 7200 NIR analyzátor potravin a krmiv



- Rychlá analýza
- Žádná příprava vzorku
- Bezkontaktní analýza
- Žádné pohyblivé části optiky
- Příklady aplikací: Stanovení vlhkosti bílkovin, tuku, škrobu, vlákniny a dalších složek potravin a krmiv



Analyzátor DA 7200 je spektrometr pro blízkou infračervenou reflektanci (NIR) navržený a optimalizovaný pro analýzy především zrnin, potravin a krmiv.

Přístroj využívá moderní optiku založenou na technologii diodového pole při sběru dat na všech vlnových délkách současně.

Uživatelské rozhraní bylo vyvinuto ve spolupráci se zákazníky a nabízí snadné, flexibilní a efektivní analýzy. Jednoduše podle hesla "nasyt a vlož" se prezentuje vzorek a analýza je provedena během pár sekund.

Díky bezkontaktnímu měření mohou být analyzovány různé typy vzorků bez úpravy, dalšího technického vybavení nebo užití speciálních vzorkovacích kyvet či křemenných cel.

## Vlastnosti a výhody

### Hardware

DA 7200 je kompaktní stolní přístroj. Má vestavěnou, zlatem potaženou stacionární mřížku pro separaci vlnových délek a diodové pole pro detekci energií s odezvou výsledků v sekundách. Přístroj má rozsah 950-1650 nm, vestavěný počítač a dotykovou obrazovku, otáčení misky se vzorkem a automatizovaný referenční terč, který zajišťuje přesnost a stabilitu přístroje. Uživatelem vyměnitelný zdroj světla zjednodušuje údržbu a zkracuje čas opravy a prostojů.

### Software

Obslužný software "Simplicity" byl navržen pro rutinní analýzy a sběr dat. Jednotlačítkový mód analýzy s vyhledáváním odlehlých výsledků umožňuje velmi rychlý a bezpečný provoz. Rozdílné úrovně hesel zlepšují bezpečnost systému při ochraně kalibrací a výsledků.

Výrobce NIR analyzátoru DA 7200, švédská společnost Perten Instruments AB, se specializuje na výrobu laboratorních přístrojů pro sledování kvality v obilnářském, mlynářském a obecně potravinářském průmyslu. Z vyráběného sortimentu je možné uvést přístroje pro stanovení čísla poklesu Falling Number, sady pro stanovení Indexu lepku - Gluten Index System, NIR analyzátorů Inframatic, laboratorních mlýnků a řady dalších.

**Perten**  
INSTRUMENTS

## Příklady aplikací

### Výroba krmiv

Analýza surovin, meziproduktů a hotových krmiv bez jakékoli přípravy vzorku či úprav přístroje. Díky rychlé analýze surovin (tuk, bílkoviny, vlhkost) dovoluje optimalizovat recepturu, šetřit peníze; předcházet stížnostem zákazníka.

### Zpracování olejnatých semen

DA 7200 je velmi vhodný pro analýzy všech druhů olejnatých semen, pokrutin, šrotů a dalších vedlejších produktů. Tří-secundová, bezkontaktní analýza zajišťuje rychlou analýzu bez jakékoli potřeby přípravy vzorku, čištění či změny uspořádání přístroje při rozdílných typech vzorků.

### Nákup a zpracování zrnin

Snadná prezentace vzorku do přístroje činí DA 7200 vhodným pro analýzy všech zrnin a téměř všech konečných produktů vytvořených mokrým stejně jako suchým mletím. Klíčky, lepek, krupice atd. Všechny jsou snadno analyzovány ve stejné misce. Stačí jen nasypat vzorek do misky, umístit ji do přístroje a o tři sekundy později máte informace o složení.

### Sladovnictví a pivovarnictví

DA 7200 analyzuje zrniny, slad a zelený slad bez použití speciálních cel či kyvet. Jednoduše umístíte vzorek do misky a analyzujete. Použitelné parametry obsahují vlhkost, bílkoviny, škrob, extrakt, rozpustný dusík attend.

### Potraviny obecně

Ununikátní prezentace vzorku a rychlost analýzy činí možnosti přístroje téměř neomezené. Snídaňové cereálie, ovoce, zelenina a mlékárenské výrobky jsou jen několik příkladů produktů, kde DA 7200 přináší skvělé zdokonalení ve srovnání s jinými existujícími NIR přístroji.

## Základní technické parametry

Napětí:	115/230 V, 50/60 Hz, 115 W
Rozměry (vx dx š):	556 x 375 x 370 mm s dotykovou obrazovkou v horní části
Hmotnost:	21 kg
Rozsah vln. délek:	950-1650 nm
Provozní prostředí:	teplota 5-35 °C, vlhkost: 35-80 %
Produkty:	všechny druhy zrnin, granule, mouka, pasty, atd.
Parametry:	vlhkost, bílkoviny, tuk, vláknina, škrob a další

® **O.K. SERVIS**  
**BioPro**  
www.biopro.cz

**O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.,**

Bořetická 2668/1, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice, Česká republika  
Tel.: +420 281 091 460, Fax: +420 281 866 264, E-mail: info@oks.cz, www.biopro.cz

Zastoupení pro Slovenskou republiku:

**O.K. SERVIS BioPro SK, s.r.o.,** Bulharská 70, 821 04 Bratislava, Slovenská republika  
Tel.: +421 243 634 967, Fax: +421 243 634 968, E-mail: bratislava@oks.cz, www.biopro.cz

Certifikace managementu jakosti dle ČSN EN ISO 9001:2001  