



## 傅立叶近红外肉品分析仪

随着肉类产业的快速发展，肉类加工者和生产者面临许多挑战，需要准确、可靠和快速的分析手段和技术以便控制原材料，预制产品并确保最终产品的质量。LUMEX 公司傅立叶近红外肉品分析仪，具备即用模型，采用 FT-NIR 高性能的透射技术一次测定肉品中的脂肪，蛋白质和水，提供具有成本效益的解决方案，为肉类行业快速、准确、便捷的分析提供有效分析技术手段。



## 如何提高肉类加工分析效率

- 控制原材料质量
- 优化生产过程
- 控制最终产品质量
- 实现最终效益最大化

## 成本效益分析的快速精准结果

- 快速分析，一分钟即可同时测定多个指标
- 先进的傅立叶透射技术保证分析的高精度
- 简单样品制备，无需试剂及耗材，使用成本低
- 各种类通用即用校准模型，分析其它样品时无需额外更换设置
- 操作简单，用户友好操作界面，无需特殊技能即可使用

## 分析操作极其简单便携



1. 样品装样



2. 将样品放入分析仓，选择测定



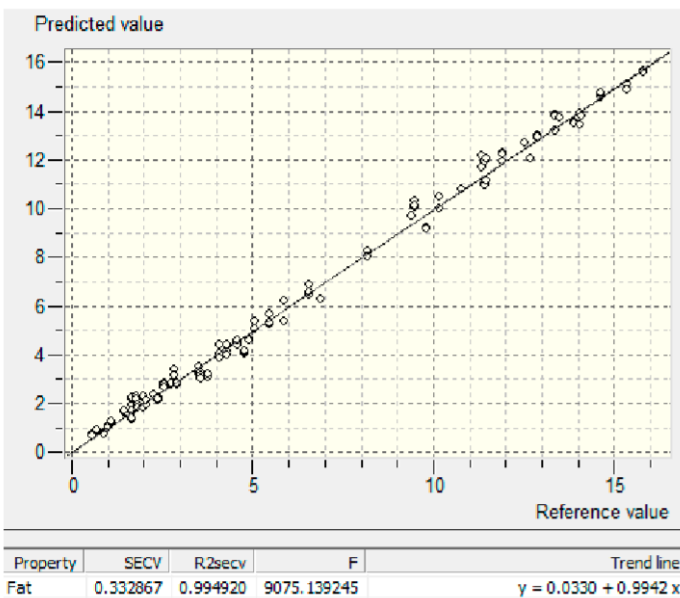
3. 获得测定结果

备注：可选择圆形肉品进样盘或方形肉品进样池。

## 即用肉类校准模型

通用即用模型可用于任何肉类。猪肉，牛肉，羊肉样品放入样品仓分析即可得到结果。我们的工厂标准校准在不同仪器上的工作方式完全相同。这样可以在不同的生产设施或部门之间实现相同的质量标准。

| 组分 | 测定范围，% | 标准偏差 |
|----|--------|------|
| 脂肪 | 0.5-15 | 0.4  |
|    | 15-90  | 1.0  |
| 蛋白 | 4-26   | 0.7  |
| 水分 | 10-80  | 1.0  |



左图给出了用于确定低脂肉类产品中脂肪含量的校准交叉验证结果。尽管校准中包含的产品有所不同，但结果显示出很高的相关性和准确性。

## 其它校准模型选择

可根据需求，如下校准模型可选，可以依据客户需求定制化建立模型。

- 盐分
- 灰分
- 碳水化合物
- 胶原
- 卡拉胶
- 大豆成分
- 小麦粉
- 奶粉
- 淀粉

仪器软件 SpectraLUM 允许用户开发，定位和更新校准配置文件，以确保最高的分析精度。此外，使用 InfraLUM FT-12，可以通过创建新的校准配置文件并为特定用户自定义校准来扩展数据库中不存在的对象和参数的列表。

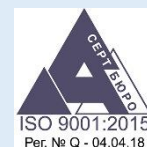
## 配置选择

- InfraLUM FT-12 傅立叶近红外肉品分析仪
- 配套样品分析池套件
- SpectraLUM/Pro 专用近红外分析软件
- 操作说明书



## 技术服务

LUMEX 公司已通过 ISO9001-2015 国际质量认证管理体系，公司产品符合欧盟安全（CE）认证标准。所有产品提供 12 个月免费质保，质保期内提供免费维修和咨询服务。



### LUMEX 分析仪器

地址：北京市海淀区学清路甲 38 号金码大厦 A 座 7 层  
邮编：100083  
电话：010-64129525 传真：010-62423844  
邮箱：lumexcn@lumex.com.cn  
网址：[www.lumexcn.com](http://www.lumexcn.com)

### 关于 LUMEX

公司具有近 30 年的汞分析研发、生产的制造经验，已开发拥有 100 多种分析方法，产品/方法用户已遍布全球 80 多个国家，符合美国 EPA、欧盟 CE 标准和中国 GB/HJ 等方法标准，并已通过国际 ISO 认证。LUMEX 专注于分析方法的开发和研究，提供有效的定制化解决方案。