

FOSS

Analītiskie risinājumi gaļas industrijā



Kontaktinformācija :

PARICO SIA, Dzērbenes 27-132, Rīga, www.parico.lv
e-pasti: ize@parico.lv, guf@parico.lv, info@parico.lv

Uzņēmuma vadībai!
Ražošanas un laboratorijas vadītājiem!

Gaļas un gaļas produktu ātra analīze un vienlaicīgi arī precīza analīze ir ļoti svarīgs instruments gaļas produktu ražošanā.

Par piemēru ņemsim tauku analīzi. Ja tauku saturs ir par zemu, Jūs riskējat zaudēt peļņu. Ja tauku saturs ir par augstu, tad pastāv risks, ka klients ir neapmierināts. Bet, ja tauku saturs ir tieši tāds, kādu Jūs esat plānojis, tad varat iegūt vairāk peļņas un vienlaikus sasniegt precīzu atbilstību specifikācijai.

Kad mērāt tauku saturu, Jūs arī varat izmērīt olbaltumvielu, mitruma, kolagēna, sāls saturu u.c. Ir iespējams noteikt ātri svešķermeņus un svaru. Mērījumus uz instrumenta var veikt jebkurš, jo tas ir robusts, vienkārši lietojams un uzstādāms ražošanas līnijā, pie ražošanas līnijas vai laboratorijā. Ja pielietojat ķīmiskās references analīzes laboratorijā, tad drošs un uzticams FOSS risinājums palīdzēs Jums veikt ātri un precīzi to pašu, ko veicāt ar ķīmiskās analīzēm.

FOSS ikdienas analītiskie risinājumi Jums palīdzēs:

- Optimizēt izejmateriālu
- Noturēt tauku saturu atbilstoši specifikācijai
- Uzlabot ražošanas efektivitāti
- Nodrošināt produktus brīvus no svešķermeņiem, piem., - kauli, metāls
- Paaugstināt peļņu.

FOSS analītiskie risinājumi sniedz Jums precīzu informāciju atbilstoši Jūsu ražošanas specifikai. Mūsu zināšanas un pieredze nodrošina risinājumu piemērotību Jūsu ražošanas specifikai un to var ātri un vienkārši ieviest praksē.

Raksturīgs FOSS analītiskais risinājums ietver:

- FOSS iekārtu pamatā ir pārbaudīta tehnoloģija
- Iekārtas programmatūra ikdienas kontrolei un/vai ražošanas kontrolei
- Lietošanai gatavi kalibrējumi tuvo infrasarkanā un rentgena staru tehnoloģiju instrumentiem
- Attālināta analizatora uzraudzība, ko veic FOSS eksperti – nodrošinot augstu precizitāti
- Profilaktiskās apkopes līgums, kas nodrošina optimālu darba mūžu un sniegumu.

Ja esam Jūs ieinteresējuši, tad nākamajās lapās varat iepazīties ar iekārtu īsu pārskatu.

Paldies!

Ar cieņu
Gunārs Freidenfelds
Pārdošanas speciālists
E-pasts: guf@parico.lv
Mob.: +371 26542739

MeatScan™

MeatScan™ mēra taukus svaigā gaļā un gaļas produktos. To var lietot jebkurš un jebkurā vietā ražošanā, lai pārbaudītu ienākošo materiālu, pārbaudītu partiju standartizāciju, pārbaudīt tauku saturu gala produktam utt. Iekārta ir paredzēta maziem un vidējiem uzņēmumiem. Analizatoru var pieslēgt tīklam, veicot attālinātu programmatūru apkopi. Ja nepieciešams mērīt vairāk parametru, tad FoodScan™ iekārta būtu ideāla izvēle.

Paraugu veids: Homogenizēta svaiga gaļa, starpprodukti un gatavi produkti.

Parametri: Tauki. Mitrums (papildus parametrs)



See how it works
www.foss.dk/meatscan



FoodScan™

FoodScan™ ir "zelta standarts" gaļas analizēšanai. To lieto visa veida gaļas pārstrādes uzņēmumi globāli. Tas ir vispusīgs analizators, kuru pielieto daudziem un dažādiem mērķiem: pārbaudot izejvielas, veicot ražošanas kontroli, ja ir vairākas līnijas, un veicot gatavā produkta kontroli u.c.

FoodScan™ ir paredzēts vidējiem un lieliem uzņēmumiem. Analizatoru var saslēgt tīklā.

Paraugu veids: Homogenizēta svaiga gaļa, pusfabrikāti un gatavi produkti.

Parametri: Tauki, olbaltumvielas, mitrums, kolagēns, sāls, pēni, ūdens aktivitāte (WA), pH.



See how it works
www.foss.dk/foodscan



Kontaktinformācija :

PARICO SIA, Dzērbenes 27-132, Rīga, www.parico.lv
e-pasti: ize@parico.lv, guf@parico.lv, info@parico.lv

MeatMaster™ II

Izmantojot rentgena staru tehnoloģiju, MeatMaster™ II sniedz jums nepārtrauktus reālā laika rezultātus. Tiek noskanēta 100% visa gaļa, kas iziet cauri iekārtai. Ar šo risinājumu var skanēt jebkura veida gaļu. Ir iespējama automātiska partiju standartizācija. MeatMaster™ II ir optimālais risinājums vidējiem un lieliem gaļas pārstrādes uzņēmumiem. MeatMaster™ II iekārtas precizitāte ir izcila.

Paraugu veids: Svaiga gaļa jebkurā veidā, atdzesēta vai sasaldēta. Iepakota vai izbērtā uz konveijera. Maksimālais augstums 20 cm.

Parametri: Tauki, svars, svešķermeņi (metāls un kauli)



See the case stories
www.foss.dk/meatmaster



ProFoss™

ProFoss™ iekārta tiek instalēta līnijā, lai mērītu tauku, olbaltumvielu un mitruma saturu gaļā, kas tiek transportēts pa cauruļvadiem. Iegūtie reāla laika rezultāti tiek izmantoti ražošanas procesa regulēšanai. ProFoss™ ir piemērots putnu gaļas (MDM) ražotājiem un citiem gaļas ražotājiem, kur produkts tiek transportēts pa cauruļvadiem.

Paraugu veids:

Pa cauruļvadiem transportēta gaļa

Parametri:

Tauki, olbaltumvielas, mitrums



Read more
www.foss.dk/profoss



Kontakinformācija :

PARICO SIA, Dzērbenes 27-132, Rīga, www.parico.lv
e-pasti: ize@parico.lv, guf@parico.lv, info@parico.lv

FOSS risinājumi ķīmiskām laboratorijām

Kjeltec™ sistēmas olbaltumvielu noteikšanai

Kjeltec 8000 sērija sastāv no 3 modeļiem: 8100, 8200, un 8400, vienkāršai un drošai destilācijai ar dažādu līmeņu automatizāciju.

Kjeltec 8400 kombinācijā ar 8420 vai 8460 paraugu padevēju un Tecator AutoLift mineralizētāju piedāvā pilnīgāko Kjeldāla analīzi. Apstiprināta AOAC un ISO.



Soxtec™ sistēmas tauku noteikšanai

FOSS Soxtec™ sistēma piedāvā ātru un drošu tauku analīzi ar modificējamu automatizācijas līmeni. Jaunā Soxtec™ 8000 līnija sastāv no ekstrakcijas vienības, hidrolīzes vienības un filtra, kas der abām vienībām. Tas ļauj veikt skābes hidrolīzi un Soksleta analīzi vienā integrētā darbībā.



Paraugu homogenizatori

Paraugu homogenizatori ir pielietojami plašam paraugu spektram. Paraugi ir nepieciešami sagatavot pirms analizēšanas ar klasiskām ķīmiskām metodēm un tuvo infrasarkanā staru iekārtām.



Kontaktinformācija :

PARICO SIA, Dzērbenes 27-132, Rīga, www.parico.lv
e-pasti: ize@parico.lv, guf@parico.lv, info@parico.lv

FOSS var kļūt par Jūsu partneri kvalitatīvu gaļas produktu ražošanas kontrolē

FOSS ir pasaules vadošais analītisko instrumentu piegādātājs pārtikas, lauksaimniecības un vides industrijā. Ar vairāk nekā 30 gadu pieredzi gaļas industrijā, FOSS ir zināms kā vadošais globālais daudzpusīgu analizatoru piegādātājs gaļas analizēšanas risinājumiem. No laboratorijas līdz līnijā iebūvētam risinājumam, no tradicionālām references analīzēm līdz modernām infrasarkanā staru (NIR) un rentģena staru (X-ray) analīzēm.

Vairāk nekā 2000 FOSS gaļas analizēšanas iekārtas tiek lietotas ražošanā un laboratorijās visā pasaulē. Vairāk nekā 90 no 100 augstākās klases pārtikas un lauksaimniecības kompānijām pielieto FOSS risinājumus.

FOSS analizatori gaļas analīzēm ir ieguvuši starptautiski atzītus apstiprinājumus - AOAC, AusMeat, ISO u.c.

FOSS ir ģimenes uzņēmums, kas nodarbina vairāk nekā 1200 darbiniekus visā pasaulē. FOSS ražošanas, izpētes un attīstības nodaļas atrodas Dānijā un Ķīnā. FOSS risinājumi tiek pārdoti un atbalstīti 25 FOSS filiālēs visā pasaulē un 70 valstīs to atbalsta FOSS oficiālie pārstāvji.

Apmeklējiet <https://www.fossanalytics.com/en>, lai iegūtu plašāku informāciju par risinājumiem, kas palīdzētu Jums saražot gaļas produktus efektīvi ar optimālu peļņu.

Kontakinformācija :

PARICO SIA, Dzērbenes 27-132, Rīga, www.parico.lv
e-pasti: ize@parico.lv, guf@parico.lv, info@parico.lv