

Piřirme Kalitesi Analizörü

Küresel olarak gıda endüstrisi tarafından kullanılan C-Cell, unlu mamullerin kalite kontrol sürecine yardımcı olmak için nesnel veriler sağlar. Malzemeleri/karıştırma işlemlerini kolayca optimize edin, insan hatasını ortadan kaldırın ve iç yapıyı/dış özellikleri değerlendirin.

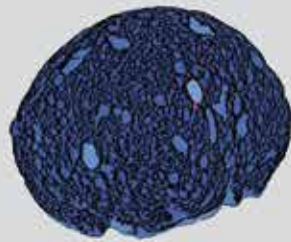
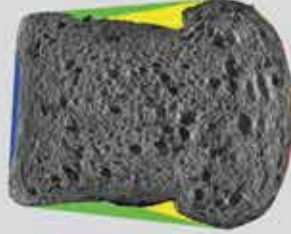
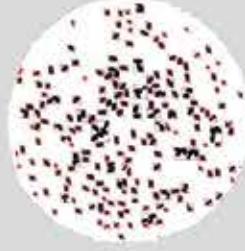
C-Cell, fırınlanmış ürünlerde yapı analizi için AACCi onaylı bir yöntemdir.

- Yöntem 10-18.01.

Görüntüle



Analiz Et



Sayıllaştır



UYGULAMA ALANLARI

İçerik Kontrolü

Katkı Performansı

Maya Aktivitesi

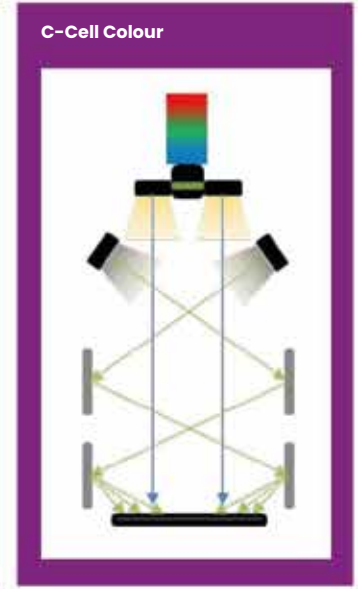
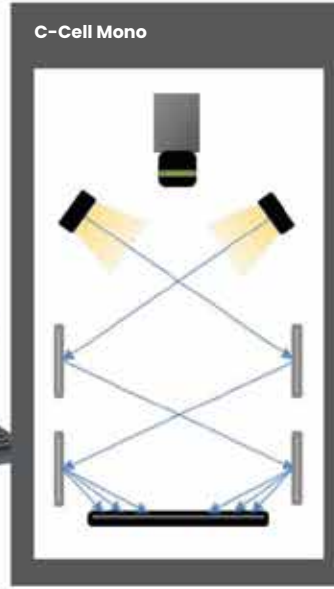
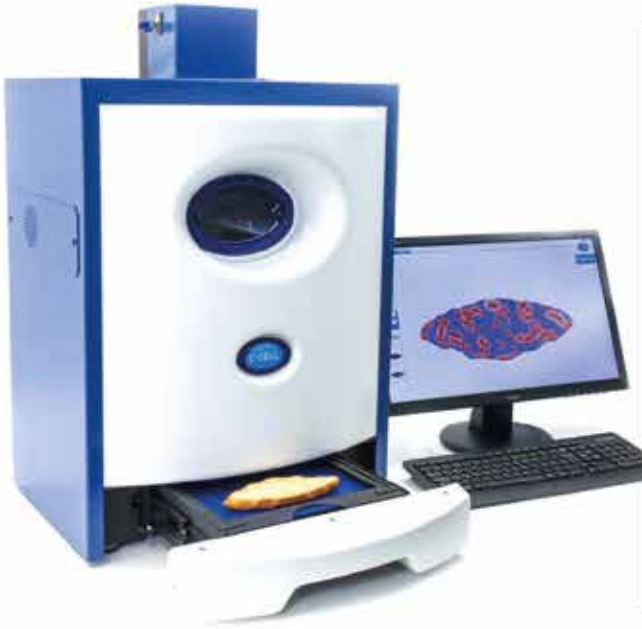
Süreç Kontrolü

Kalite Kontrol

Yeni Formülasyon

İslah Çalışmaları

Objektif Puanlama



Anahtar Uygulamalar :

	C-Cell Mono	C-Cell Colour
Hücre Boyutu, şekli ve konumu dahil olmak üzere iç Yapı	✓	✓
Harici Özellikler	x	✓
L*a*b* Kırını, Ekmek içi Rengi	x	✓
L*a*b* rengi ve kalınlığı dahil Kabuk Profili Oluşturma	x	✓
Dahili Ürün Dolgu Analizi	x	✓
Ekmek Puanlama Algoritmaları	x	✓

Kritik Ölçümler :

	C-Cell Mono	C-Cell Colour
Hücre Sayısı	✓	✓
Net Hücre Uzaması	✓	✓
Birbirine Benzememezlik	✓	✓
Hücre Çapı	✓	✓
Delik Sayısı	✓	✓
Duvar Kalınlığı	✓	✓



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...