



Analísadores **InfraLUM FT-12 e** **InfraLUM FT-12 WholeGrain**

Para o controle total da qualidade de grãos,
óleos e alimentos

- Análise rápida de parâmetros de qualidade de grãos (determinação de proteína, umidade, teor de glúten, aspecto vítreo e outros parâmetros do trigo)
- Determinação do teor de óleo, proteína e outros parâmetros de qualidade de interesse em grãos de cereais e oleaginosas e produtos processados
- Os resultados da análise são obtidos em 1,5 minutos, não sendo necessário o uso de reagente

Processos de inspeção de grãos integrais em todos os estágios da cadeia agrícola

TRANSPORTE E RECEPÇÃO DE GRÃOS

Os analisadores NIR InfraLUM FT-12 e InfraLUM FT-12 WholeGrain fornecem o controle de qualidade de grãos recebidos em cada caminhão para armazenamento e classificação de grãos em lotes de acordo com os parâmetros de qualidade prescritos. A determinação da qualidade do grão em cada caminhão reduz o risco de colocação inadequada dos grãos nos silos e faz com que a adulteração da qualidade dos grãos seja menos provável.

O uso de analisadores NIR permite reduzir o tempo de inatividade dos caminhões de entrega de grãos na fila durante a campanha de colheita.

PROCESSAMENTO DE PLANTAS OLEAGINOSAS

O InfraLUM FT-12 fornece a determinação do teor de óleo em uma grande variedade de oleaginosas em cada lote. O controle de qualidade do óleo prensado e dos subprodutos (farinhas ou resíduos prensados de grãos de oleaginosas) pode ser feito com o mesmo instrumento.

EMPRESAS NO COMÉRCIO DE GRÃOS

O uso de analisadores NIR equipados com software de calibração corporativa unificado fornece a uniformidade dos testes de garantia de qualidade em todas as instalações da empresa.

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

InfraLUM FT-12 fornece o controle de qualidade de ingredientes dos alimentos e do produto final

Vantagens

- Determinação simultânea de todos os parâmetros de interesse dentro de 1,5 minutos
- Maior precisão das medidas fornecidas pelo uso da espectrometria FTNIR
- Análise rápida de grãos inteiros sem preparação de amostras – sem moer nem triturar
- Não são necessários reagentes ou insumos.
- Fácil de operar
- Software de ponta de fácil operação
- Modelos de calibração abertos (possibilidade de estender as calibrações existentes: expanda seu alcance e precisão)
- Capacidade de redes regionais (corporativas) com calibrações unificadas
- Capacidade de ampliar a gama de tipos de amostra e parâmetros de interesse
- Lâmpada com vida útil prolongada
- Serviço completo no seu território

Operação

O analisador é operado pelo pacote de software licenciado “SpectraLum/PRO” (Certificado 990592). Este software multilíngue fornece a análise de amostras automaticamente salvando todos os resultados e permite a adição e desenvolvimento de modelos de calibração personalizados.

Métodos

A Lumex oferece calibrações desenvolvidas para uma série de amostras de produtos agrícolas/ produtos alimentares e parâmetros/constituintes: cevada, milho, arroz, soja, centeio, oleaginosas, farinha de trigo, farelo, etc.

EXEMPLOS DE PRINCIPAIS APLICAÇÕES

		InfraLUM FT-12	InfraLUM FT-12 WholeGrain
Grãos de trigo	Proteína, umidade, glúten, gordura, fibra, aspecto vítreo	•	•
Farinha de trigo	Proteína, umidade, glúten, cinza, brançura	•	
Milho	Umidade, proteína, óleo, fibra, amido	•	•
Cevada	Proteína, umidade, fibra	•	•
Soja	Umidade, proteína, óleo, fibra	•	•
Farinha de soja	Umidade, proteína, óleo, fibra	•	
Canola	Umidade, óleo, proteína, ácido erúxico, glucosinolatos	•	•
Oleaginosas	Conteúdo de óleo, umidade, proteína	•	
Óleo de girassol	Teor de fósforo, umidade	•	
Centeio (grãos)	Umidade, amido, proteína, fibra, cinza	•	•
Farinha de centeio	Umidade, cinza	•	
Feno	Proteína, umidade, fibra, gordura	•	
Ração composta	Proteína, umidade, gordura, cinza, fibra	•	
Aveia	Proteína, umidade, fibra	•	•
Triticale	Proteína, umidade, fibra	•	•
Ervilhas	Proteína, umidade	•	•
Farinha de peixe	Proteína, umidade, gordura, fósforo, cinza	•	
Fermento	Proteína, proteína de Barnstein, umidade	•	

ESPECIFICAÇÕES

	InfraLUM FT-12	InfraLUM FT-12 WholeGrain
Tempo de medição	1,5 min	
Volume de amostra	50 ml	500 ml
Escala espectral	13200–8700 cm ⁻¹ (760–1150 nm)	
Resolução	8, 16, 32, 64 cm ⁻¹	
Dimensões	530x450x380 mm	530x485x495 mm
Peso	32 kg	
Consumo de energia	110 W	
Requisitos de energia	90–260 V, 48–62 Hz, 50 Hz	
Verificação	anual	

CONJUNTO DE ENTREGA RECOMENDADO E TERMOS DE INSTALAÇÃO

InfraLUM FT-12	InfraLUM FT-12 WholeGrain
Analizador NIR InfraLUM FT-12	Analizador NIR InfraLUM FT-12 WholeGrain
Conjunto de células de medição e banco de dados de calibração (de acordo com uma lista de parâmetros de interesse)	Banco de dados de calibração (de acordo com uma lista de parâmetros de interesse)
Computador industrial com tela tátil ou PC com sistema operacional Windows®, 2 entradas USB	
Instalação/comissionamento, incluindo treinamento de pessoal no local do cliente	

InfraLUM FT-12

O Analisador NIR InfraLUM FT-12 é um novo instrumento versátil que fornece análises não apenas de trigo e outras culturas de cereais, mas também oleaginosas, farinhas, matérias-primas para ração composta, feno, farinha de peixe, fermento e fertilizantes minerais.

O analisador NIR InfraLUM FT-12 apresenta alto desempenho em análise rápida de outros produtos alimentares e matérias-primas para sua produção, como carne picada, leite cru e leite seco, coalhada, requeijão, etc.

É possível ampliar a lista de objetos e parâmetros de interesse.

COMO OPERAR O INSTRUMENTO

- 1 Coloque a célula de amostra, escolha o produto analisado no menu e inicie a medição.



InfraLUM FT-12 WholeGrain

O Analisador NIR InfraLUM FT-12 WholeGrain é um analisador de grãos inteiros, destinado especificamente para lidar com tarefas de rotina.

Características específicas:

- O preenchimento automático da amostra na célula fornece resultados de alta precisão.
- Ajuste automático do comprimento da trajetória óptica da célula de acordo com o produto analisado. Não é necessário escolher a célula antes da análise.
- Monitoramento automático de grãos e temperatura ambiente.

- 1 Coloque os grãos na coluna, escolha o produto analisado no menu e inicie a medição.



- 2 Resultado obtido em 1,5 minutos.

InfraLUM FT-12
Quantitative Analysis

Product: Durum wheat
Sample ID: DVJHR001
Customer: Good mill
Comments: Truck M-SL777

#	Property / constituent	Result
1	Protein	12,8 %
2	Moisture	11,8 %
3	Gluten	20,2 %

Results are given on an "as is" moisture basis

New sample Repeat and average out Details>>

HELP
DRAW OUT CELL
REPORT
OPTIONS
EXIT
19.09.2005
18:54:13

Lumex Instruments Canada
0890278 B.C. Ltd.
Unit 1-3 7294 Fraserview Place
Mission, B.C., V4S 0A3 Canada

T +1 604 820-8085
F +1 604 820-4486
sales@lumexinstruments.com
www.lumexinstruments.com