



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