



Люминесцентный анализатор для определения свежести мяса

Модель Мик:

Изделие предназначено для оценки свежести мяса в пищевой промышленности и технике контроля производственных процессов и может быть использовано для экспресс-оценки свежести мяса за счет определения степени их бактериальной обсемененности без предварительного взятия пробы. Определить степень свежести мяса можно сквозь вакуумную упаковку, тонкую пленку и стеклянную тару.



Измерения можно проводить непосредственно на охлажденном или замороженном мясе, мясном фарше (без добавления специй).





Преимущества прибора

- не требует предварительного взятия пробы

- компактность и легкость

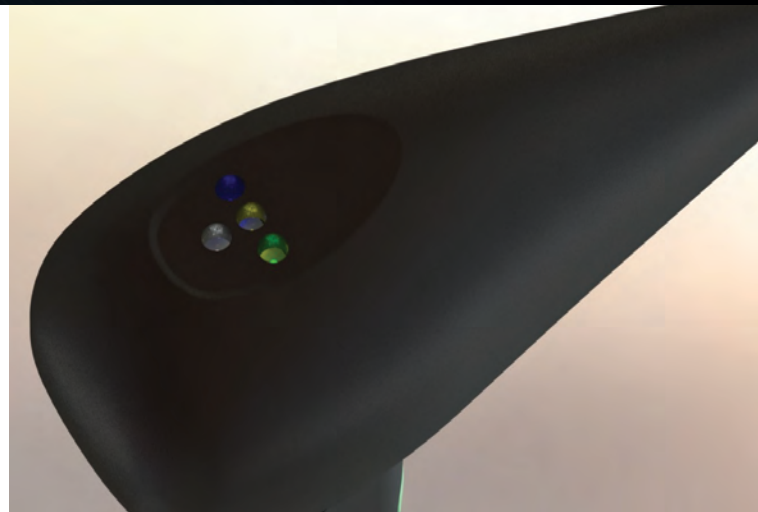
- простота в использовании

- моментальное получение результата

- спектральный диапазон, покрывающий область флуоресценции как анаэробных (600-700 нм), так и аэробных (450-500 нм) бактерий

Прибор на корпусе имеет четыре светодиода, которые зажигаются в зависимости от результата:

- **зеленый** - мясо хранилось при комнатной температуре менее пяти суток;
- **желтый** - мясо хранилось при комнатной температуре более шести суток;
- **синий** - замороженное мясо хранилось при комнатной температуре более суток;
- **белый** - в случае неопределенного сигнала (ошибка).



Лазер

Длина волны 405 нм

Выходная мощность лазерного излучения 30 mW

Электротехнические характеристики

USB miniUSB

Емкость аккумулятора 800 мАч

Напряжение зарядки 5 вольт

Ток зарядки до 1 А