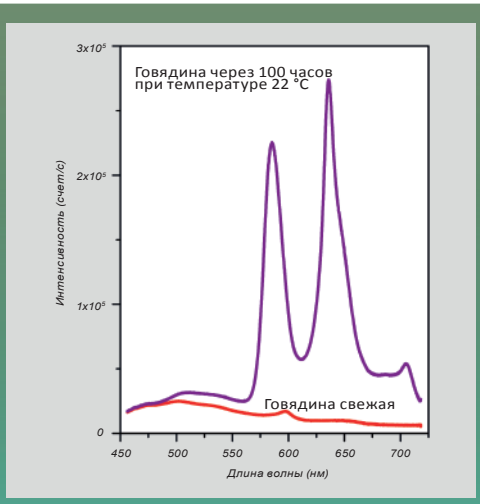
RAMANICS

EnSpectr
Enhanced Spectrometry

Контроль качества мясной продукции

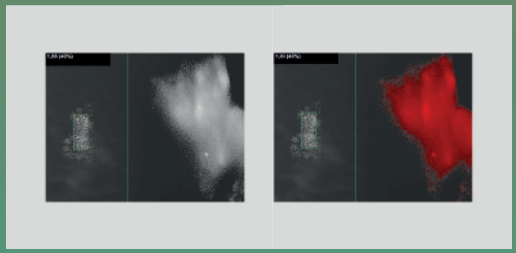
Портативный Раман-анализатор РаПорт-М

мгновенно идентифицирует флуоресцирующий пигмент бактерий синегнойной палочки и по характерному спектру **определяет время хранения продукта с точностью до часа**, а также **пригодность продукта к употреблению**



Наличие флуоресцирующих псевдомонад является индикатором на зараженность: интенсивное развитие бактерий на пищевых продуктах сопровождается выделением флуоресцирующего пигмента, который может быть обнаружен с помощью прибора РаПорт-М

Принцип работы



Референсная область соответствует 48 часам выдержки свежего мяса при температуре 20°C

Анализируемая область соответствует 90 часам выдержки свежего мяса при температуре 20°C

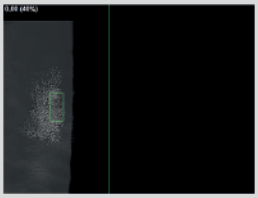
Преимущества

- Высокоточный **анализ прямо на складе**
- **Не требует механического** контакта
- Время **измерения – 1 секунда**
- **10 часов автономной** работы
- **Передача данных** через **Bluetooth** или USB на **смартфон**/ноутбук
- Простота и **надежность** использования
- Поддержка **Windows/Android**

Спецификации

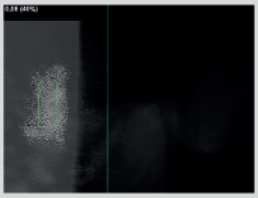
- Лазер **405** нм
- Спектральный диапазон: **450-720 нм**

Говядина свежая



В парной говядине нет бактерий

Свинина свежая подсоленая



Соответствует примерно 4 часам выдержки свежего мяса при температуре 20°C

info@enspectr.org

www.ramanspectr.ru