

SMART TRAC



Schnelle Fettbestimmung: Lösemittel- u. Kalibrationsfrei

SCHNELLE UND PRÄZISE FEUCHTE- & FETT-ANALYSEN

Das SMART Trac II™ Analysensystem stellt die ideale Kombination aus dem Mikrowellentrockner SMART™ und der NMR-Hochleistungstechnologie zur schnellen und präzisen Feuchte- und Fettbestimmung dar. Im Zusammenspiel von vielseitiger und zuverlässiger Mikrowellentrocknung mit anschließender Fettbestimmung im NMR-Modul werden zuverlässige Resultate ohne organische Lösungsmittel und ohne Kalibration in Minuten-schnelle erzielt:

- ❑ Bestimmung von freiem und gebundenem Fett
- ❑ Keine organischen Lösungsmittel notwendig
- ❑ Einfachste Handhabung - nach 5 Minuten ist der Anwender mit der Bedienung vertraut
- ❑ Präzise Resultate in wenigen Minuten

SO EINFACH: NUR 3 SCHRITTE BIS ZUM FETTGEHALT

Das SMART™ ermittelt schnelle und präzise Feuchte- und Feststoffgehalte für eine Vielzahl von Produkten. (z. B. **Käse, Schmierkäse, Eiscreme, Sahne, Sauerrahm, Joghurt, Butter, Margarine, Geflügelfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Gewürze, Kekse, Kracker, Snacks** und vieles mehr...)

Die patentierte Temperaturkontrolle gewährleistet die vollständige Trocknung der Probe. Über die patentierte kontinuierliche Verfolgung der Gewichtsabnahme wird das Trocknungsende zuverlässig erkannt und so die schnellste Trocknungszeit gewährleistet (typisch: 1-3 min.). Ihre Proben werden einfach und schnell mit dem SMART Trac II™ System analysiert. Dabei wird die Probe im Mikrowellentrockner SMART™ getrocknet, anschließend in CEM's Trac Film eingerollt und dann in das NMR-Modul gesteckt (s. Abb. 1-3).



Schritt 1: Trocknen der Probe im Mikrowellentrockner



Schritt 2: Einrollen der getrockneten Probe im Trac Film



Schritt 3: Einstecken der Probe in die NMR-Kammer zur Fettbestimmung

Im NMR-Modul wird die Probe nun 8 Sekunden unter definierten Bedingungen in einem Magnetfeld ausgesetzt. Das daraus resultierende Signal wird vom Analysengerät erfasst und in Sekundenschnelle automatisch ausgewertet. Die Software des SMART Trac II™ Systems gibt nun die präzisen Feuchte- und Fettgehalte aus.

Ganz wichtig:

Die Fettmessung ist weitestgehend unabhängig von Matrixschwankungen, da das Fettsignal nicht von Gewürzen, Salz, Zucker etc. gestört wird.



CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9
D-47475 Kamp-Lintfort

Tel.: 02842/9644-0
Fax: 02842/9644-11

Internet: www.cem.de
E-Mail: info@cem.de