

# ProFat™

肉類用 水分・脂肪・タンパク質分析計





# 生肉や混合肉向けの高速かつお手頃な 肉用脂肪分分析計

生肉や鶏肉製品の中の脂肪量を正確かつ高速に定量することは、非常に重要です。正確な分析結果により、原料や混合比率を適切に管理し、高価な赤身肉の使用料を最小化することでコストを抑制できます。

ProFatシステムは、脂肪定量の極めて強力なメソッドです。NIR分析法とは異なり、ProFatは最大5gのサンプル全体を分析します。約2分間の高速な測定を行うことができ、アットラインに設置することも可能です。

正確なAOAC認証のメソッドに基づく乾燥プロセスを使用し、サンプル全体を分析することで、いかなるNIR分析よりも高精度の結果を提供します。操作は非常に簡単です。パッドの上に測定するサンプルを広げて、スタートボタンを押すだけです。

## 特徴：

- 表面だけでなくサンプル全体を直接分析
- 2分で結果を提供するコンパクトなアットラインソリューション
- インラインX線やNIRシステムの結果を簡単に検証可能
- ドリフトが発生せず、校正が不要
- 配合費用の最小化が可能
- AOAC 985.14に準拠

サンプル	脂肪			タンパク質			水分		
	標準法	ProFat	差	標準法	ProFat	差	標準法	ProFat	差
牛肉	43.4	43.5	-0.1	12.5	12.3	0.2	43.8	43.9	-0.1
豚肉	26.3	26.2	0.1	15.3	15.5	-0.2	57.7	57.6	0.1
鶏肉 (MSP)	20.9	20.7	0.2	12.5	12.6	-0.1	63.5	63.7	-0.2
七面鳥 (MSP)	19.6	19.5	0.1	13.5	13.6	-0.1	63.1	63.2	-0.1

\*ProFatで2～3分の水分／固形分析