

## MeatScan™

# Analyse en routine de viande crue ou transformée



Le MeatScan™ est un instrument résistant, précis et facile d'utilisation, basé sur la technologie Proche Infrarouge en Transmission pour pénétrer à l'intérieur des échantillons de viande et déterminer la teneur en matière grasse. Le MeatScan est une solution flexible et rentable s'adressant à tous les producteurs de viande. Cet instrument, facile d'utilisation, peut être utilisé par tous et en tout lieu du site de production, du contrôle de matière première au contrôle du produit fini, avec des résultats communiqués en moins de 45 secondes. Le MeatScan est prêt à l'emploi grâce aux calibrations globales ANN pour la prédiction de la matière grasse. Cette Calibration ANN a fait l'objet d'approbations nationales, telles que l'AOAC, pour la détermination des principaux paramètres de qualité.

Échantillon	Paramètres
Pour tout type d'échantillon de viande hachée ou homogénéisée	Matières grasses et humidité



## Des produits d'une qualité constante

Grâce au MeatScan™, restez au plus proche de vos cibles en matière grasse et produisez des produits finis de qualité en accord avec vos attentes. Vos clients seront ravis et les analyses régulières effectuées sur la matière première reçue favoriseront la vigilance des fournisseurs, pour disposer d'une matière première fiable et de qualité.

MeatScan™ vous permet :

- D'améliorer la rentabilité de vos produits
- De standardiser les lots et de maîtriser le process ;
- De contrôler le produit fini.

## Des économies réalisées, quelle que soit la taille de la production.

Le MeatScan™ peut vous aider à standardiser vos lots et à éviter l'utilisation excessive d'une matière première onéreuse, en permettant la réduction d'utilisation d'un excédent de viande maigre. Parallèlement, vous êtes en mesure de contrôler vos fournisseurs en évaluant la teneur en matière grasse des produits reçus.

## Analyse rapide garantissant une fiabilité des résultats.

L'instrument est fourni pré étalonné grâce aux calibrations ANN. Cela permet de couvrir une large gamme de produits, et ce grâce à un seul étalonnage.



*Le MeatScan™ mesure la teneur en matières grasses dans la viande crue et les produits carnés.*

Une seule mesure et une préparation d'échantillon réduite, voire inexisteante, sont nécessaires. Les tests sont non destructifs. Vous pouvez ainsi répéter l'analyse sur un même échantillon.

Grâce à une interface logicielle simple et conviviale, toute personne travaillant dans l'usine peut utiliser le MeatScan™. Aucun substance chimique n'est utilisée. L'analyseur, rapide et compact, peut être placé à proximité de la ligne de production. Un test requiert moins de 45 secondes. Vous pouvez effectuer autant d'analyses que vous le souhaitez sans coût supplémentaire.

Les mesures reposent sur une base de données de plus de 20 000 échantillons de viande de référence ce qui garantit une précision et des performances élevées. Les échantillons ont été collectés par FOSS au fil des décennies d'expérience dans le domaine des solutions d'analyse de routine pour l'industrie de la viande.



# Technologie

La technologie MeatScan est basée sur la transmission proche infrarouge (NIT) : cette approche constitue un réel avantage pour les mesures effectuées sur des produits non homogènes. Le principe de la transmission proche infrarouge NIT, selon lequel le faisceau lumineux traverse complètement l'échantillon, est le facteur majeur de succès du MeatScan™. Le principe NIT assure une analyse plus précise de la viande.

Les modèles de calibration ANN appliqués sur les données d'absorption permettent l'affichage, sous quelques secondes, de la matière grasse à l'écran.

## Calibration ANN viande de FOSS - la clé de la réduction des coûts d'étalonnage.

Le MeatScan est proposé avec un étalonnage de réseau neuronal artificiel (ANN) ce qui en fait une solution prête à l'emploi. Cet instrument est prêt à fonctionner immédiatement ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire de rassembler de nombreux échantillons, contrairement à un étalonnage PLS classique. La calibration ANN couvre quasiment tous les types de viande (De la viande crue aux produits finis).

La calibration ANN constitue un avantage déterminant par rapport aux autres techniques d'étalonnage. Une calibration très robuste peut être développée sans limite sur le nombre d'échantillons à y inclure. Avec une seule calibration ANN, de nombreux produits différents peuvent être traités. Cela signifie une réduction des coûts de maintenance liés à l'étalonnage puisqu'un nombre moins important d'analyses de référence est nécessaire.

La calibration ANN pour la viande a été élaborée à partir de près de 20 000 spectres recueillis à l'échelle mondiale sur

plus de 1000 analyseurs de viande FOSS installés à travers le monde depuis 1989. Le très grand nombre de spectres fait de la calibration ANN Viande de FOSS un ensemble robuste de données offrant une excellente transférabilité entre les instruments.

## Caractéristiques et avantages

- Analyse de la viande précise et fiable ;
- Aucune substance chimique ou coût de consommables ;
- Analyse sur site dès que vous le souhaitez ;
- Résultats disponibles en moins de 45 secondes ;
- Peut être utilisé par toute personne en production ;
- Suppression de l'attente des résultats: les analyses n'étant plus effectuées par un laboratoire extérieur ;
- Maintenance réduite au minimum ;
- Dispositif de connexion à Internet possible garantissant la mise à jour constante du système ;
- Calibration prête à l'emploi pour les matières grasses dans la viande et les produits carnés.



# Facilité d'utilisation



1

Placez l'échantillon préparé dans le support prévu à cet effet.



2

Sélectionnez le type d'échantillon.



3

Appuyez sur démarrer.



4

En moins d'une minute, le résultat est affiché à l'écran.

## Un spécialiste Foss toujours disponible.

Le MeatScan peut être relié à un logiciel Foss de surveillance à distance des instruments.

Cela permet aux spécialistes Foss de surveiller le MeatScan et d'en assurer la maintenance en ligne afin que vous puissiez vous consacrer aux analyses et à l'interprétation des résultats.



Extension de garantie sur  
les nouveaux instruments  
sous contrat FossCare.

## Sécurisez votre investissement par un contrat d'assistance FossCare™

Faites confiance à FOSS pour rentabiliser au maximum votre investissement dans une solution analytique. Bénéficiez d'une garantie de quatre ans dans le cadre du nouveau contrat de maintenance préventif FossCare Premium, ou deux ans pour les autres contrats FossCare. Outre la tranquillité d'esprit offerte par la période de garantie, l'entretien préventif constant vous permet de maintenir vos instruments analytiques en parfait état de fonctionnement tous les jours, année après année.

### Pourquoi un entretien préventif ?

Comme pour toute solution analytique, il est primordial que votre instrument FOSS puisse faire l'objet d'un entretien régulier afin de garantir ses performances et de prolonger sa durée de vie. Les périodes d'immobilisation coûteuses peuvent être évitées en respectant les spécifications constructeurs et en remplaçant les pièces de façon préventive. Au final, cela contribue à garantir des résultats fiables et homogènes au plus haut niveau.

L'entretien préventif et prédictif, associé à une assistance à l'échelle internationale, le tout proposé par près de 300 spécialistes en matière de réparation, d'application, de logiciels et d'étalonnage, maintient votre instrument en parfait état de fonctionnement à tout moment.



### Les avantages d'un contrat d'assistance FossCare™ :

- Une extension de garantie (deux ou quatre ans selon le contrat choisi).
- Un entretien régulier : l'instrument fait l'objet d'un diagnostic, d'un nettoyage, d'un réglage, d'un test, d'une mise au point et d'un ré étalonnage.
- Une durée d'immobilisation due au remplacement de composants avant leur usure réduite au minimum.
- Des résultats fiables, précis et homogènes auxquels vous pouvez toujours vous fier.
- Des visites d'entretien préventif à votre convenance (adaptées à votre activité).
- Une assistance téléphonique 24/24H 7/7j - les heures de fermeture ne sont plus une contrainte.
- Un budget forfaitaire réduit évitant les dépenses imprévues.
- Des remises sur les services supplémentaires, pièces, formations et mises à jour des logiciels.

**Contactez votre distributeur Foss pour plus d'informations.**

# Spécifications

<b>Spécifications techniques</b>	
Temps d'analyse	45 secondes pour 15 sous-échantillons
Test automatique	Environ 5 minutes à la température de la pièce.
Poids de l'échantillon	200 g
Mode de mesure	Transmission
Longueurs d'onde	850 - 1050 nm
Détecteur	Barrette de diodes au silicium
Classe IP	42
Ensemble logiciel	Logiciel Mosaic

<b>Configuration d'installation</b>	
Alimentation électrique	100-240 V CA, 100 VA *), 50-60 Hz, classe 1, avec mise à la terre
Température ambiante	5 - 35 °C
Température de stockage	-20 °C à 70 °C
Humidité ambiante	< HR de 93 % , avoisinant les 100 % d'HR
Poids	11,4 kg
Dimensions L × P × H	230 x 390 x 420 mm
Environnement	Statique, industrie légère
Ensemble logiciel	Logiciel Mosaic

## Normes et homologations

Le MeatScan™ porte le marquage CE et répond aux exigences des directives suivantes :

- Directive CEM (compatibilité électromagnétique) 2004/108/CE
- Directive basse tension 2006/95/CE
- Directive relative aux emballages et aux déchets d'emballages 94/62/CE
- Directive RoHS (limitation de l'utilisation de substances dangereuses) 2002/95/CE

## Configuration informatique pour le logiciel Mosaic

- Windows XP SP3 ou Windows 7
- Internet Explorer 7 ou 8
- Processeur 2 GHz (minimum)
- RAM 1 GB
- Espace disque disponible 4 GB
- SVGA de 1024\*768, min. couleurs 16-bit. résolution recommandée 1280x1024
- Connexion Internet

**FOSS**

FOSS  
Foss Allé 1  
DK-3400 Hilleroed  
Danemark

Tél. : +45 7010 3370  
Fax : +45 7010 3371

info@foss.dk  
www.foss.dk