

MISURA DI UMIDITÀ / OLIO / ACIDO OLEICO NELLE OLIVE

La misura del contenuto di umidità e l'ammontare dei grassi nelle olive è importante. Il contenuto di umidità e di grassi sono utilizzati per pagare i produttori di olive per il loro prodotto.

La misura dell'acido oleico determina la qualità delle olive.

POSIZIONAMENTO del SENSORE

Per questo tipo di misura si utilizza un sensore NIR-M5 da banco.

Il misuratore può essere utilizzato in laboratorio o nel luogo di consegna delle olive.

Sono preparati i campioni e presentati al misuratore nell'apposito contenitore.

I risultati sono istantanei.

PRECISIONE DELLA LETTURA

La misura dell'umidità, dell'olio e dell'acido oleico nelle olive è un'applicazione ben documentata e compresa.

L'accuratezza tipica è di +/- 0,2 % di umidità.

La lunghezza d'onda di misura, l'algoritmo e i parametri del sensore sono predisposti in fabbrica.

La calibrazione è semplice ed è stabilmente memorizzata. Dopo un'eventuale interruzione di rete il sensore si riaccende automaticamente e non sono necessari interventi dell'operatore sulla calibrazione stessa.

Il sensore NIR-M5 può fornire un'uscita per stampante o semplicemente può essere collegato a un PC portatile o computer centrale.