



FOSS

**Стандартизация
партии фарша
по жиру при помощи
FOODSCAN™ 2
MEAT ANALYSER**



FoodScan™ 2 для стандартизации партии фарша - Как это работает?

Программное обеспечение для стандартизации партий фарша позволяет легко выполнять ручную стандартизацию партии на основе данных анализатора мяса FoodScan™ 2 Meat Analyser.

Используя это программное обеспечение вы можете:

- Получить автоматически рекомендации по корректировке рецепта
- Устранить необходимость использования внешнего программного обеспечения
- Может запускать несколько партий фарша одновременно для поддержки нескольких производственных линий
- Передавать без проблем рецепты между анализаторами FoodScan 2
- Избежать риска человеческой ошибки, связанной с ручными расчетами
- Сократить затраты времени и повысить производительность

Компенсационный блок	Жирное или постное сырье
Модуль взвешивания	Kg или Lbs.

Рецепты, используемые для управления процессом, могут быть сохранены в FoodScan 2. Каждый рецепт включает информацию о требуемом процентном содержании жира, весе партии фарша и двух типах сырья (постный и жирный), необходимых для достижения требуемого содержания жира.

Стандартизация партии шаг за шагом

1 Выберите рецепт

Когда выбран рецепт, на экране FoodScan 2 появится:

Название рецепта, название продукта, необходимый % жира, % жира в жирном и нежирном сырье, вес партии фарша и начальный вес.

Начальный вес — это вес с которого надо начинать балансировать содержание жира при помощи FoodScan 2.

History Graph Details Batch Care

Sample: 05

New batch

Number:

Recipe:

Product:

Parameter:

Target [%]: +/-

Lean meat [%]:

Fat meat [%]:

Weight target: +/-

Start weight: +/-

Weight unit:

Batch is closed at 6/18/2019 11:33:52 AM

2 Возьмите репрезентативный образец из миксера

Возьмите образец, когда миксер заполнен до начального веса партии фарша, как правило, это 80-85% от заданного веса партии.



Зарегистрируйте и отсканируйте образец

Оператор вносит ID-номер образца и вес в миксере с помощью сенсорного экрана на FoodScan 2.

Параметры партии фарша могут быть рассчитаны на основании данных, полученных после анализа на FoodScan 2 одного или нескольких образцов.

3

Sample Registration

Sample Details

Product

Meat & Meat Products

Sample number

Weight (kg)

OK

4

Batches

ID	Product	Status
01	BEEF 20%	
05	BEEF 17,5%	✓
04	BEEF 17,5%	✓
03	BEEF 17,5%	✓
02	BEEF 17,5%	✓
01	BEEF 17,5%	✓

Sample: 01

Fat [%]

16.68

Time

1:43:33 PM

Target: 20.00

6/21/2019

Weight [kg]

1546.0

Target: 2000.0

Recommendation

Lean meat [kg]

0.0

Fat meat [kg]

512.9

Fat: 8.00 [%]

Fat: 30.00 [%]

Знать, как достичь цели

Основываясь на результатах анализа, FoodScan 2 показывает, какое количество каждого типа сырья необходимо добавить для достижения вашей цели.

На экране вы также увидите следующую информацию:

- Требуемый % жира
- Требуемый вес
- % жира в каждом из двух видов сырья, используемых в балансировке партии фарша

Эта информация получена из рецепта.

Финальный тест для подтверждения содержания жирного фарша

После добавления рекомендуемого веса жирного и нежирного сырья, возьмите окончательный образец из миксера, чтобы проверить и подтвердить содержание жира в партии.

Как только требуемое содержание жира и вес партии подтверждено, закройте рецепт и передайте партию на следующий этап обработки.

5

Result History Graph Details Batch Care

01 BEEF 20% ✓
05 BEEF 17,5% ✓
04 BEEF 17,5% ✓
03 BEEF 17,5% ✓
02 BEEF 17,5% ✓
01 BEEF 17,5% ✓

Sample: 02

Fat [%] 19.57
Time 1:44:36 PM
Target: 20.00 6/21/2019

Weight [kg] 1985.0
Target: 2000.0

State
✓ The recipe is satisfied

Add Edit Close

6

⚠ The recipe cannot be satisfied

Adjust the parameters for the batch to continue.

- Adjust weight target
Minimum weight to satisfy Fat value 17.50 % is 2258.9 kg.
- Adjust Fat
Fat value for the required weight 2000.0 kg is 16.96 %.
- Custom adjustments
Perform adjustments for multiple batch settings.

OK

Cancel



The recipe cannot be satisfied

Изменение спецификации партии фарша

Если требуемые параметры не могут быть получены с помощью имеющегося сырья, FoodScan 2 порекомендует варианты корректировки окончательного содержания жира или веса партии фарша.

Третий вариант заключается в изменении рецепта, т. е. замены сырья

Это дает возможность операторам оценивать сырье на лету и получить требуемые параметры независимо от вариантов жирности сырья.