



Agro



Comment avoir la plus belle peau... de saucisson ?

Un bon saucisson se choisit avant tout par son aspect visuel, sa couleur de peau. Cette couleur appelée « fleur blanche du saucisson » résulte d'une savante alchimie d'eau et de pénicillium et d'une phase de séchage. Initialement translucide et indétectable à l'œil nu, la couleur blanche apparaît quelques heures après la vaporisation du mélange.

Notre client, industriel dans la charcuterie, rencontre une problématique qualitative au niveau de l'aspect de « la fleur blanche » du saucisson. Mal quantifié, le mélange eau/pénicillium **entraîne des pertes importantes de produit.**

Pour éviter « le batch de saucisson déclassé » et obtenir une belle couleur quantifiable et reproductible, notre client a besoin d'un analyseur en ligne capable de mesurer, quantifier et contrôler la présence ou non de pénicillium dans l'eau avant la phase de vaporisation sur les saucissons.

Le spectromètre à LED SPOT4Line de CA INDATECH est la solution

La mesure spectrale à LED en ligne possède des qualités indispensables :

- Mesure précise de la concentration chimique et physique de tous liquides : turbidité, couleur, température,
- Mesure en ligne sans contact, sans prélèvement, ni infiltration
- Contrôle en continu en temps réel
- Technologie à LED nécessitant peu de maintenance, voire aucune
- Installation aisée directement sur la tuyauterie

Fonctionnement de mesure ?

Le principe : le faisceau lumineux des leds pénètre dans le liquide pour en faire ressortir son « empreinte digitale optique » et valider en temps réel plusieurs paramètres.

Pour notre client ?

Dès sa mise en place, le **SPOT4Line** a permis d'étudier avec précision le spectre du pénicillium et, dans un second temps, de connaître avec exactitude le taux de concentration de pénicillium souhaité dans le mélange avec l'eau pour obtenir la solution parfaite.

Bénéfices client

Cette surveillance en continu a permis à notre industriel en charcuterie :

- de quantifier le dosage de pénicillium nécessaire,
- de réaliser un standard reproductible,
- d'éviter toute perte de produit.



Utilisé depuis 2014, aucune maintenance n'a été nécessaire sur le SPOT4Line. Combiné avec un automate, un dosage automatique est effectué.



Nos équipes INDATECH
seront ravis de répondre à vos questions
par téléphone +33 4 80 78 01 40



 Agri-food



How to get the best skin... on a sausage!

A good sausage is chosen above all due to its appearance and skin color. This color, called «sausage whites», is the result of a the alchemical mysteries of a water and penicillium mixture, followed by a drying phase. Initially translucent and undetectable with the naked eye, the white color appears a few hours after spraying with the mixture.

Our customer, an industrial company making cooked pork meat products, was facing a problem with the quality of the appearance of the «whites» on the sausage. Incorrect quantification of the water/penicillium mixture **was causing significant product losses**.

To avoid «substandard sausage batches» and obtain a satisfactory color which is quantifiable and reproducible, our customer needed an in-line analyzer capable of measuring, quantifying and checking on the presence or absence of penicillium in the water before the sausage spraying phase.

The SPOT4Line LED spectrometer from CA INDATECH is the solution

In-line LED spectral measurement offers essential advantages:

- Accurate measurement of the physical and chemical concentration of any liquid: turbidity, color, temperature,
- In-line measurement without contact, sampling or infiltration
- Continuous testing in real time
- LED technology requiring little or no maintenance
- Easy installation on the pipework

Operation of measurement?

Principle: the light beam from the LEDs penetrates the liquid to reveal its «optical digital fingerprint» and validate several parameters in real time.

Pour notre client ?

Dès sa mise en place, le **SPOT4Line** a permis d'étudier avec précision le spectre du pénicillium et, dans un second temps, de connaître avec exactitude le taux de concentration de pénicillium souhaité dans le mélange avec l'eau pour obtenir la solution parfaite.

Bénéfices client

Cette surveillance en continu a permis à notre industriel en charcuterie :

- de quantifier le dosage de pénicillium nécessaire,
- de réaliser un standard reproductible,
- d'éviter toute perte de produit.



Utilisé depuis 2014, aucune maintenance n'a été nécessaire sur le SPOT4Line. Combiné avec un automate, un dosage automatique est effectué.



Our teams at INDATECH will be delighted to answer your questions by telephone:
+33 4 80 78 01 40

