



KONICA MINOLTA

Pożeraj wzrokiem

Liczba otaczających nas kolorów wydaje się nieskończona. I choć na co dzień się nad tym nie zastanawiamy, to odpowiednio dobrane barwy spełniają określone funkcje. Wpływają np. na naszą percepcję smaku potraw. Co więcej – mają znaczący wpływ na nasze decyzje zakupowe.

Dotyczy to w szczególności produktów spożywczych. Tymczasem potoczna wiedza na temat kolorów oraz metod ich przemysłowej kontroli, pozostaje zazwyczaj bliska zeru. Warto przyjrzeć się możliwościom kontroli barw – zarówno stosowanych w produkcji surowców i składników, jak i gotowych wyrobów.

„Za sprawą odpowiednich urządzeń, umożliwiających szybką i łatwą kontrolę kolorów niemal każdego rodzaju próbek, użytkownik będzie w stanie osiągnąć wyższą wydajność produkcji”

Andreas Ullrich

dyrektor marketingu w firmie Konica Minolta



W przemyśle spożywczym, spośród wszystkich parametrów wymagających dokładnych metod analitycznych, to właśnie świeży i apetyczny wygląd, czyli kolor, jako jedyny oddaje już na pierwszy rzut oka aspekt „jakości” produktu. Już choćby z tego względu obiektywne

i powtarzalne metody pomiarowe, zasługują na najwyższą uwagę.

Pojęcie „koloru żywności” budzi niekiedy negatywne skojarzenia, szczególnie

w kontekście rosnącej świadomości konsumenckiej oraz poruszania tematów takich jak zdrowa żywność, żywność modyfikowana genetycznie, czy niechęci wobec żywności „plastikowej”. Z drugiej strony, równoległe do przemian w społeczeństwie, zmieniają się także nasze zwyczaje żywieniowe. Wzrost powierzchni zajmowanej w supermarketach przez gotowe dania i żywność mrożoną, nie jest przypadkowy. Coraz większe znaczenie dla producentów żywności mają obecnie m.in. dokładne analizy oraz kontrola zmian kolorów żywności w procesach gotowania, pieczenia, prażenia, czy smażenia.

Co więcej, zastępowanie barwników syntetycznych organicznymi (naturalnymi), o zmniejszonej stabilności koloru zarówno na przestrzeni czasu, jak i pod wpływem temperatury – czyni kontrolę jakości barwy produktów szczególnie istotną. Czy mówimy o dojrzałości owoców i warzyw, o apetycznym kolorze „gotowego do użycia” sosu pomidorowego, czy o idealnym kolorze czekolady – to oko konsumenta podejmuje ostateczną decyzję zakupową.

To właśnie dlatego urządzenia pomiarowe służące mierzeniu kolorów, znalazły w ostatnich latach

szerokie zastosowanie w produkcji przekąsek, wyrobów mlecznych, przypraw,

makaronów i klusek, past rybnych, dżemów oraz szergu innych produktów. Większość produktów spożywczych wykładanych w olbrzymich ilościach na półkach supermarketów, powstaje z wykorzystaniem urządzeń służących do pomiarów i kontroli kolorów. Ponadto, instrumenty pomiarowe używane są m.in. do analizy wyników badań preferencji konsumenckich, czy w analizach wykonywanych przez działy badawczo-rozwojowe firm produkcyjnych. W przemyśle rolnym i rybołówstwie przenośne urządzenia pomiarowe zastępują tradycyjnie stosowane skale (np. Meat classification, Salmon colour, czy Egg Yolk colour). Pozwala to na pozbawioną subiektywizmu ocenę produktu.

Konica Minolta Sensing Europe od przeszło 30 lat jest wiodącym dostawcą zaawansowanych rozwiązań służących kontroli kolorów. Urządzenia pomiarowe Konica Minolta zapewniają wiarygodne, obiektywne wyniki, a ich szeroki asortyment pozwala wybrać rozwiązanie dopasowane do potrzeb firmy.



Chroma-Meter: standard w przemyśle spożywczym

We wczesnych latach 80-tych, Konica Minolta wprowadziła na rynek inauguracyjną serię kolorymetrów CR-100. Było to pierwsze przenośne urządzenie pomiarowe, które uczyniło kontrolę barw możliwą oraz dostępną finansowo nawet dla małych i średnich przedsiębiorstw. Od tego czasu kolorymetry CR stały się de facto standardem w branży spo-



żywczej. Wdrożono je w tysiącach przedsiębiorstw na całym świecie. Cechowały się niedoścignoną prostotą obsługi, przenośnością oraz wysoką wytrzymałością i wiarygodnością danych, pochodzących z pomiarów dowolnych próbek: ciał stałych, past, pudrów, granulatów i cieczy. Dziś tradycję tej linii kontynuuje czwarta już generacja kolorymetrów Konica Minolta: CR-400. Do urządzenia dostępny jest szeroki asortyment dodatkowych akcesoriów, takich jak naczynka na próbki, szalki Petriego, czy uchwyty do próbek. Przenośny kolorymetr CR-400

umożliwia pomiary w „warunkach polowych”, wykazując wysoką odporność na intensywną eksploatację.

Spektrofotometr nowej generacji: Konica Minolta CM-5

Wprowadzony w ubiegłym roku na polski rynek spektrofotometr CM-5, to najnowsza generacja stacjonarnych instrumentów pomiarowych zaprojektowanych z myślą o firmowym laboratorium. Przyjazne dla użytkownika rozwiązania (łatwość obsługi, funkcjonalny design), ustanawiają zupełnie nowe standardy. „CM-5 został zaprojektowany i wykonany w oparciu o doświadczenia oraz realne potrzeby przedstawicieli przemysłu spożywczego, farmaceutycznego i chemicznego, z uwzględnieniem ogromnej różnorodności próbek. W rezultacie powstał instrument, który zasłynie ze swojej użyteczności i niezawodności”, mówi Andreas Ullrich. „Za sprawą tego urządzenia, umożliwia-



jącego szybką i łatwą kontrolę kolorów niemal każdego rodzaju próbek, użytkownik będzie w stanie osiągnąć wyższą wydajność produkcji.” Górny port pomiarowy pozwala na wykonywanie pomiarów w odbiciu dla każdej kategorii próbek:

ciał stałych, proszków, granulatów, past, czy płynów. Szczególną uwagę położono na łatwość wykonywania

codziennych rutynowych pomiarów oraz zminimalizowanie ryzyka pomyłek w zakresie kalibracji oraz ustawień urządzenia, w przypadku gdy większa liczba użytkowników wykonuje na nim pomiary zupełnie odmiennych próbek. W rezultacie powstał kompaktowy, samodzielny (mogący pracować bez podłączenia do komputera) spektrofotometr, służący dokładnym pomiarom kolorystycznym niemal każdego rodzaju próbek. Obsługę wszystkich funkcji urządzenia ułatwia duży kolorowy ekran oraz wbudowane oprogramowanie, zdolne do prezentacji wyników pomiarów w siedmiu językach. Pomiary wykonywać można zarówno w odbiciu, przy pomocy górnego portu pomiarowego – dla wszystkich ciał i substancji nieprzezroczystych, jak i w rozsuwanej komorze do pomiarów w transmisji – dla ciał i cieczy przezroczystych.

Spektrofotometr CM-5

Uniwersalny instrument do pomiaru barwy



www.konicaminolta.pl



Oko potrafi dostrzec różnicę
Ale nie potrafi jej zmierzyć

Precyzyjny i wielofunkcyjny
Łatwy pomiar proszków i cieczy
Kompatybilny z oprogramowaniem Colibri do recepturowania barw
Działający bez połączenia z komputerem, duży ekran LCD
Zapis ustawień użytkownika na pendrive USB
Automatyczna kalibracja upraszczająca obsługę
Niewielki, lekki, funkcjonalnie zaprojektowany



KONICA MINOLTA

Konica Minolta Sensing Europe B.V. Sp. z o.o. Oddział w Polsce
Biuro we Wrocławiu: ul. Nowa 2A, 50-086 Wrocław
tel: (71) 734 52 11, fax: (71) 734 52 10
info.poland@seu.konicaminolta.eu