



KONICA MINOLTA

## Si mangia con gli occhi

Un numero infinito di colori circondano la nostra vita quotidiana. Fanno ormai parte di noi, che il più delle volte li diamo per scontati, senza dargli una giusta importanza. In realtà i colori svolgono una vasta gamma di compiti. Non solo influenzano i nostri gusti, ma ancora di più la nostra decisioni di acquisto, di alimenti e bevande. Anche se i colori influenzano così tanto i consumatori, la nostra conoscenza del colore e il suo controllo è spesso insufficiente. Questo crea una serie di problemi nel decidere quali colori scegliere e come controllarli oggettivamente in tutta la catena di processo, a partire dalle materie prime dagli ingredienti, fino al prodotto finale, presentato presso il Punto di Vendita.

*"Konica Minolta Sensing è da oltre 30 anni uno dei principali fornitori di soluzioni di gestione del colore, per gli ingredienti alimentari e per le bevande. Fornisce all'industria alimentare, strumenti allo stato dell'arte, per garantire un controllo efficace e una misura, obiettiva e affidabile del colore".*

- Sig. Andreas Ullrich, Direttore Marketing, Konica Minolta

Il colore fresco, accattivante e stuzzicante di alimenti e bevande, rappresenta spesso l'unico e immediato parametro di percezione della qualità del prodotto, rispetto ad altri parametri, che invece richiedono un monitoraggio e un'analisi da laboratorio. Questo aspetto ci fa capire quanto sia importante valutare il colore correttamente, misurarlo in tutte le sue fasi, dalle materie prime fino al prodotto finale.



Perfetta corrispondenza del colore presso il Punto di Vendita

Tuttavia, si deve considerare, che il termine "Colore nel cibo" porta spesso associazioni negative, soprattutto con la crescente consapevolezza dei consumatori e delle istituzioni sugli argomenti come; prodotto naturale, sano, geneticamente modificato. In generale nasce la paura di quello che viene chiamato "Cibo Tecnologico". Dall'altra parte, in parallelo, i cambiamenti delle abitudini e della cultura alimentare, hanno portato alla ribalta, e all'uso quotidiano, i cosiddetti "cibi pronti". Oggi questi prodotti occupano grande spazio negli scaffali della grande distribuzione. Questi cibi, sempre più elaborati, richiedono accurate analisi di monitoraggio del cambiamento di colore durante tutto il processo, come la lavorazione di cottura e di conservazione, forno, frittura, congelamento etc. Inoltre, la sostituzione di colori di sintesi con quelli organici (naturali), soprattutto per i prodotti caseari, rappresentano un problema per la loro ridotta stabilità del colore nel tempo e / o dal cambiamento di temperatura. Eseguire un accurato controllo del colore è essenziale. Sono gli occhi di un consumatore a decidere se il colore, del grado di maturazione di frutta e verdura, di un prodotto "pronto all'uso", di una salsa di pomodoro o del colore perfetto di un cioccolato, è attrattivo per l'acquisto.

Proprio per questa ragione, negli ultimi anni, gli strumenti per la misura del colore vengono ampiamente utilizzati per il controllo degli alimenti e delle bevande, alcuni esempi: snack, latticini, condimenti, pasta, pesce, marmellate e molti altri. Tutti i prodotti, che sono presenti in gran numero sugli scaffali dei supermercati, sono rigorosamente gestiti con strumenti di colore. Inoltre, gli strumenti di colore sono usati per monitorare le preferenze dei consumatori, fare indagini di mercato o per la R & S, per migliorare i metodi di lavorazione.

Nel settore agricolo e nella pesca, gli strumenti portatili sono la soluzione ideale per misurare il colore (per la classificazione ad esempio del colore della carne, salmone, tuorlo d'uovo, ect.). Misure basate non sulla visione soggettiva, ma su una valutazione obiettiva e oggettiva del colore. Konica Minolta Sensing è da più di 30 anni, il fornitore leader di soluzioni per la gestione del colore, in ambito alimentare, fornendo strumenti allo stato dell'arte, affidabili, semplici e capaci di eseguire misure rapide e precise.

Konica Minolta offre una vasta gamma di prodotti, portatili per l'utilizzo in campo, o da banco per misure di routine quotidiana o da laboratorio, idonei per ogni esigenza.



Linea di produzione di gelati

## Chroma-Meter: Lo standard per l'industria alimentare



from solids, paste, powder and granules to liquids.  
Chroma-Meter CR-400

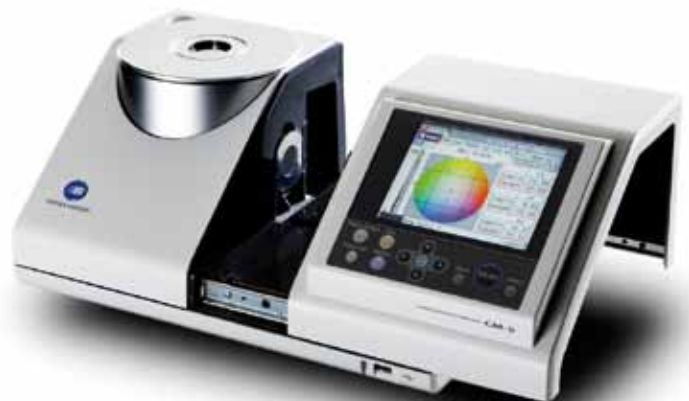
Per facilitare la gestione delle varie forme di campioni da misurare e ridurre i tempi di preparazione, una vasta gamma di accessori opzionali dedicati, come le celle di vetro, piatto-petri e porta-campioni, sono disponibili. Altri motivi della popolarità della serie Chroma-Meter sono: la sua portabilità, per eseguire misure sul campo, la sua robustezza ed affidabilità, per sostenere anche le dure condizioni operative.

Nei primi anni '80, Konica Minolta ha introdotto la serie Chroma-Meter, il primo colorimetro portatile in grado di offrire anche alle piccole o medie imprese, uno strumento semplice, conveniente per eseguire il controllo del colore.

Il Chroma Meter CR-100 divenne così il pioniere mondiale degli strumenti portatili per la misura del colore. Da allora, la serie Chroma-Meter è diventata un "defacto standard", soprattutto nel settore alimentare e degli ingredienti, con migliaia di referenze e applicazioni in tutto il mondo. Oggi, la serie CR-400 detiene ancora questo primato, per la sua semplicità d'uso, il funzionamento, la portabilità, la durata e l'affidabilità, così come la massima flessibilità nel misurare forme e materiali: solidi, pasta,

## Prossima generazione di Spettrofotometro: Konica Minolta CM-5

Il CM-5 recentemente lanciato, da Konica Minolta, segna una nuova generazione di strumenti, di misura del colore, per il laboratorio, che stabilirà nuovi standard in termini di flessibilità di applicazione, e un concetto di design che facilita enormemente l'utente. "Il CM-5 è stato progettato e realizzato sulla base dell'esperienza e delle esigenze dei clienti nei settori: alimentare, farmaceutico e chimico. E' stata tenuta in considerazione la grande varietà di campioni presenti in questi settori, ed è stato creato uno strumento flessibile e affidabile", afferma il Direttore del Marketing Sig. Andreas Ullrich.



Spettrofotometro CM-5, uno strumento per campioni solidi e liquidi

"Con questo nuovo strumento, l'utente non avrà problemi a misurare il colore, in modo facile e veloce, di qualsiasi tipo e forma e di applicazione". L'allineamento ottico orizzontale, permette infatti di posizionare facilmente, per la misura in riflettanza, campioni, solidi, polvere, granulare, pasta o liquida. Nella progettazione del CM-5, una particolare attenzione è stata impostata per raggiungere la massima facilità d'uso, per misurazioni di routine quotidiana, evitando errori operativi dovuti all'utilizzo dello strumento da parte di molteplici utenti. Inoltre è possibile misurare prodotti anche trasparenti, liquidi o solidi.



Perfetto concetto di posizionamento, per eseguire misurazioni facili e veloci

Il risultato è uno spettrofotometro compatto, da banco, ben progettato "stand alone" in grado di effettuare accurate misurazioni del colore di qualsiasi tipo di campioni. Il grande display a colori e il software presente, possono visualizzare i risultati in sette lingue, controllando tutte le funzioni in modo globale. Le misurazioni possono essere effettuate in modalità di riflettanza, per tutti i campioni solidi e non trasparenti, o in modalità di trasmissione, per i campioni trasparenti, liquidi o solidi.

**Konica Minolta Sensing Europe B.V.**  
Via G. Gentile, 7  
20157 Milano - MI  
The Italy  
E-Mail: [info.italy@seu.konicaminolta.eu](mailto:info.italy@seu.konicaminolta.eu)



**KONICA MINOLTA**