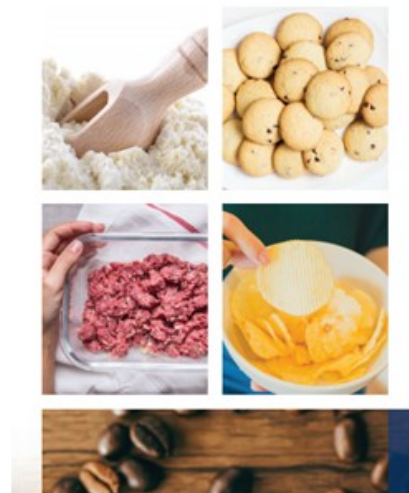


Control de calidad de Alimentos en tiempo real

NDC comprende los factores críticos de medición en procesos alimenticios, es por eso que ha diseñado Soluciones de medición robustas y confiables. Esto asegura que cualquier cambio en la salida de medición se deba únicamente a niveles variables del parámetro medido, sin influencia de otro producto o variables de proceso. Con acceso inmediato a los datos, nuestros indicadores lo llevan un paso más allá para maximizar el potencial de rendimiento de su proceso. Como resultado, te darás cuenta de los siguientes beneficios:

- ▶ Mayor calidad y consistencia del producto.
- ▶ Reducción de residuos
- ▶ Desarrollo de mejores prácticas y seguridad.
- ▶ Mayor productividad del proceso
- ▶ Continua lealtad a su marca y/o producto



Opere su proceso con máximo rendimiento, utilizando mediciones monocomponente o multicomponente, algunos ejemplos de mediciones en aplicaciones son:

- ▶ Procesamiento de **café**: humedad, grado de tostado
- ▶ **Confitería**: grasa y humedad
- ▶ **Galletas, Pasteles y Panes** : grasa, humedad, grado de cocción
- ▶ Productos **lácteos** en polvo: humedad, grasas, proteínas
- ▶ Procesamiento de **carne**: humedad, grasa, proteína, colágeno
- ▶ Aperitivos salados: humedad, grasa, grado de cocción
- ▶ **Almidón y molienda húmeda**: humedad, grasas, proteínas

Entre muchas otras aplicaciones de medición: **Snacks, Frituras, Azúcar, Nueces, Cereales, Queso, Chocolate, Maíz, Masa, Harinas, Frutas, Vegetales, Hierbas, Granos, Semillas oléicas, Uva, Aceituna, Palma, Ingredientes, Bebidas instantáneas, Arroz, Noodles, Cárnicos procesados, Carnes, Pescado, Nutrición Animal, Etc.**

Flujos de producto discontinuos

El sistema opcional integrado de "High Speed Gating" detecta la presencia o ausencia del producto en flujos discontinuos de proceso y evita el registro de datos cuando no hay producto pasando a través del área de medición.

