



### За проекта:

Нашата компания, в сътрудничество с Лабораторията по храните и науките за селското стопанство в Университета на Аристотел в Солун, достави цялостна измервателна система за механичните и морфологичните свойства на продуктите и хранителните продукти, състояща се от анализатор на текстурата (модел TA.XTplusC Texture Analyzer ) и 3D лазерен скенер (модел VSP600 VolSCAN Profiler), произведен от STABLE MICRO SYSTEMS (UK).

Texture Analyzer е роботизирана система с висока точност и висока повторяемост, поддържана от мощен софтуерен пакет.

Принципът на действие е прилагането на сила при напълно контролирани и напълно повтарящи се условия. Инструментът чрез своя софтуер (който е включен в комплекта) измерва „реакцията“ на пробата към адаптирането на всяка сонда или приспособления.

Инструментът е подходящ за използване във всякакъв вид суровина или краен продукт. Различни сонди и приспособления се прилагат за категория продукти, които се изследват с възможност за измерване на следните индикативни параметри:

Адхезивност, здравина, гъвкавост, скованост, еластичност, крехкост, якост на опън, надуваем капацитет, издръжливост, рязкост, релаксация, релаксация / заздравяване, капацитет на пробиване, сгъваемост, пробивна мощност и много други параметри.

### Накратко :

**Инструмент:** Цялостна измервателна система на механични и морфологични свойства на продуктите

**Място :** Университета на Аристотел в Солун

**Година :** 2019

### Администратор :

Университета на Аристотел в Солун  
Училище за агро-култура  
Катедра по наука и технологии в храните



3D лазерният скенер е измервателен и анализиращ инструмент за морфологични данни на пробите, предоставящ информация като обем, тегло, размери и т.н.

Обемният анализатор е подходящ за много различни видове продукти. Работата на този инструмент се основава на сканиране с лазерно лъче, осигуряващо по-висока точност и по-добро отпечатване на реалните характеристики на пробите от другите по-стари методи.

С този анализатор потребителят може да измери следните параметри: Обем хляб, Относителен обем, Дължина, Максимална дължина, Максимум

#### Контакти

##### Thessaloniki :

16 Kanari str, 54644  
Thessaloniki, Makedonia - Hellas  
Tel. +30 2310 946.126  
Fax +30 2310 947.005  
scientact@scientact.com.gr  
www.scientact.com.gr

#### Контакти

##### София :

София, ул.проф. Кирил Попов 46  
Tel. +35924684867  
sales@scientact.com  
www.scientact.com