

Anyl Ray Fettbestimmungs- gerät 316-6

Das Anyl Ray ist das weltweit in der Fleischindustrie am häufigsten eingesetzte Analysesystem zur schnellen Ermittlung des Fett-/Magerfleisch-Anteils. Und das hat seinen Grund, denn das Anyl Ray unterscheidet sich von anderen Analysegeräten und -methoden vor allem dadurch, daß...

- ...die Fettbestimmung nicht erst am fertigen Endprodukt oder an gekutterter Ware vorgenommen wird, sondern bereits am Rohmaterial, d.h. frisches oder tiefgekühltes Fleisch (ungepökelt, ungesalzen);
- ...keine Chemikalien verwendet werden;
- ...die Fleischproben nach der Analyse weiterverarbeitet werden können;
- ...die Werte in wenigen Sekunden zur Verfügung stehen;
- ...das Anyl Ray unmittelbar in der Produktion aufgestellt werden kann.



FUNKTIONSBESCHREIBUNG:

Das Anyl Ray Fettbestimmungsgerät kann mittels Röntgenstrahlen den Fettgehalt von Fleischproben aus einem Muster von ca. 5,9 kg in Sekundenschnelle ermitteln. Bei der Analyse werden die Gamma-Strahlen vom mineralreichen Muskelgewebe größtenteils absorbiert, wohingegen das mineralarme Fettgewebe nur wenig Strahlung absorbiert. Der so ermittelte Prozentsatz an Fett wird auf dem Monitor angezeigt und kann über eine RS-232 Schnittstelle an einen Rechner oder einen optional lieferbaren Drucker weitergegeben werden. Gleichzeitig können mittels FPM-Analyse kalkulatorische Werte über Proteine und Feuchtigkeitsgehalt festgestellt werden. Die analysierten Fleischproben können bedenkenlos weiter verarbeitet werden.

EINSATZBESCHREIBUNG:

Das Anyl Ray Fettbestimmungsgerät wird hauptsächlich in Produktions- und Zerlegebetrieben eingesetzt. In der Produktion benutzt man das Anyl Ray zur Standardisierung und Rezepturoptimierung des Rohmaterials, welches zur Herstellung von z.B. Hackfleisch oder Brät zusammengestellt wird. Hierzu wird das optisch sortierte Fleisch auf <13 mm vorgewolft, gründlich gemischt und ein ca. 5,9 kg Muster gezogen. Das Ergebnis der Analyse dieses Musters ist repräsentativ für den gesamten Mischerinhalt.

Voraussetzung für exakte Werte ist jedoch eine gleichmäßige Mischung und eine Materialkörnung von max. 13 mm. Bei einer größeren Körnung ist es ratsam, mehrere Proben zu nehmen. Basierend auf dem ermittelten Fettgehalt kann die Ware bei Bedarf sofort korrigiert und nachgemischt werden.

In Zerlegebetrieben dient das Anyl Ray zur exakten Klassifizierung des Fleisches. Außerdem können Fleischlieferungen, die nach einer bestimmten Qualität eingekauft wurden, sofort kontrolliert werden. Beim Weiterverkauf kann die Ware so zusammengestellt werden, daß der maximal erlaubte Fettanteil enthalten ist.



Das Anyl Ray verschafft Ihnen dreifache Sicherheit:

- **Ihre Ware enthält den vertraglich bzw. lebensmittelrechtlich maximal erlaubten Fettanteil;**
- **Der Magerfleischanteil im Produkt ist exakt so hoch wie gefordert;**
- **Ihre Produkte sind von gleichbleibender Qualität.**

In jedem Fall wirkt sich der Einsatz des Anyl Ray finanziell positiv für Sie aus. Schon eine 1-2 %ige Einsparung an Magerfleisch im Produkt ermöglicht eine kurzfristige Amortisation des Gerätes.

Kosteneinsparungen bei Reduktion des Magerfleischanteils von 1, 2 oder 3% (bei einem geschätzten Magerfleischpreis von EUR 2,00 / kg)

