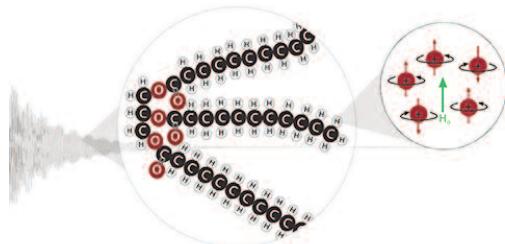


ORACLE



Schnelle und universelle Messung des Fettgehaltes aller Proben im Oracle ohne Kalibrierung

Die neueste Generation der NMR-Technologie ist eine extrem schnelle Methode und vor allem eine sichere Technik. Die NMR-Technologie benötigt keine toxischen und umweltbelastenden Lösungsmittel und keine vorherige Kalibration. Sie misst direkt den Fettgehalt aus den Proben. Auf dem Oracle ist mit Standard-Referenzmaterialien/Standard-Referenzmethoden EINE universelle Kalibration werkseitig eingerichtet worden.



Somit können ALLE anfallenden Proben (von der Wurst über Molkereiprodukte bis hin zu Fertigprodukten) direkt im Oracle vermessen werden. Es gibt keine andere Schnellmethode zur Fettmessung auf dem Markt, die alle Proben ohne Kalibration zu vermessen mag und dazu noch Ergebnisse liefert, die auf den Referenzmethoden wie z.B. Weibull-Stoldt, Röse-Gottlieb oder Schmidt-Bondzynski-Ratzlaff, basieren. Im Gegensatz zu indirekten spektroskopischen Methoden vermag die ORACLE NMR-Technologie den gesamten Fettgehalt der Probe schnell und präzise zu bestimmen.



Für eilige feuchte Proben wird in nur 2 min. die Probe im Smart 6 getrocknet und dann binnen Sekunden im ORACLE vermessen

Hierbei entfallen mögliche Einflüsse von Probeninhomogenitäten, Farbwechsel, Strukturänderungen, Viskositätsunterschieden oder Korngrößenverteilung, wie sie bei indirekten Meßverfahren zu Verfälschungen des Ergebnisses führen können.

ORACLE IST EINZIGARTIG

Bedeutender Durchbruch in der NMR-Technologie

- Neu entwickelte Technik
- Diese Technologie isoliert und detektiert die Fett-Protonensignale von allen anderen Protonenquellen (Protein, Kohlenhydrate, Gewürze) und macht damit einen schnellen universellen Fettanalysator möglich
- Alternative Schnell-Techniken sind nicht in der Lage, Fett vollständig von anderen Komponenten zu isolieren, weshalb häufig eine aufwendige Kalibrationsentwicklung benötigt wird.



Bei hohem Probendurchsatz arbeitet der Roboter