Communiqué de presse

No. 621f

**Comment déterminer le degré de torréfaction des grains de café ?**

**Dans l'industrie alimentaire, les capteurs de couleurs jouent un rôle crucial dans le contrôle de la qualité. Ils veillent à ce que les produits répondent à des normes élevées. La solution de détection colorSENSOR CFO200 associée à un capteur réflex permet d'obtenir des résultats précis, même à des températures élevées et sur des surfaces non homogènes, par exemple pour la détermination du degré de torréfaction des grains de café.**

Dans l'industrie alimentaire, les capteurs de couleur sont des outils indispensables pour le contrôle de la qualité d'un grand nombre de produits. Ces capteurs contribuent de manière significative au respect des normes élevées en matière de production alimentaire. Par exemple, le degré de torréfaction des grains de café, le degré de brunissement des biscuits ou la pureté du sucre peuvent être déterminés avec précision. La structure de surface non homogène des produits et la température ambiante élevée pendant la fabrication constituent des défis particuliers.

La solution optimale est offerte par le système de capteurs colorSENSOR CFO avec un capteur réflex. Le capteur contrôle de manière fiable le degré de torréfaction des grains de café, même sur des surfaces non homogènes et à des températures allant jusqu'à 400 °C. Il atteint en outre une grande reproductibilité des résultats de mesure avec une valeur ∆E < 0,3. Cette solution de mesure assure un contrôle qualité fiable tout en protégeant les machines de l'encrassement, ce qui permet de maximiser la qualité et l'efficacité et de réduire à un minimum les pannes de machines.

env. 1.200 caractères, espaces inclus



(PR621\_colorSENSOR\_CFO\_Pressefoto\_18x13.jpg)