

SMART PROFAT

**O NOVO JEITO DE ANALISAR O
% DE UMIDADE / SÓLIDOS,
GORDURA E PROTEÍNA TOTAL
EM CARNES IN NATURA**



NÃO requer montagem de curva de calibração
(Faixa operacional: 0 a 100%)

(Utiliza software do US DA - Depto de agricultura dos USA - carnes in natura)

Tempo de análise de cerca de 3 minutos
(carnes in natura)

Monitora a temperatura da secagem em tempo real

| Sample | Fat | | | Protein | | | Moisture | | |
|---------------|------------------|--------|-------|------------------|--------|-------|------------------|--------|-------|
| | Reference Method | ProFat | Error | Reference Method | ProFat | Error | Reference Method | ProFat | Error |
| Beef | 43.4 | 43.5 | -0.1 | 12.5 | 12.3 | 0.2 | 43.8 | 43.9 | -0.1 |
| Pork | 26.3 | 26.2 | 0.1 | 15.3 | 15.5 | -0.2 | 57.7 | 57.6 | 0.1 |
| Chicken (MSP) | 20.9 | 20.7 | 0.2 | 12.5 | 12.6 | -0.1 | 63.5 | 63.7 | -0.2 |
| Turkey (MSP) | 19.6 | 19.5 | 0.1 | 13.5 | 13.6 | -0.1 | 63.1 | 63.2 | -0.1 |

*Moisture/solids analysis with ProFat in 2-3 minutes