



NIR Multi Online Analyzer MYRG

Medición en línea
en el procesamiento
del trigo

Análisis de calidad en tiempo real

El Analizador NIR Multi Online de Bühler permite el análisis en tiempo real, desde la materia prima hasta el producto final en diferentes puntos de medición. Con la nueva tecnología NIR de Bühler, un espectrómetro evalúa hasta 6 puntos de medición distintos.

Calibrado y servicios convincentes

La última generación de espectrómetros NIR logra un alto grado de precisión. El aparato MYRG ofrece informaciones decisivas para una regulación inteligente del gluten, de la humedad de producto o del contenido de cenizas.

Múltiples puntos de medición

Los sensores se pueden colocar en varios puntos del molino de trigo. Para el control de la materia prima, los sensores se colocan en la entrada o después de la prelimpieza para medir la humedad, las proteínas y el contenido de gluten, y así asegurar un almacenamiento óptimo y una alta calidad general. En el otro extremo del proceso, los sensores monitorean los parámetros del producto terminado, como la semolina o la harina de trigo y el salvado de trigo a medida que pasa por los conductos de caída o llega a la báscula de la tolva.

Beneficios

- Análisis de diversos productos de trigo como el trigo en granos, sémola de trigo o harina de trigo
- Trazabilidad, gracias a una documentación completa
- Optimice la calidad del producto y el rendimiento en tiempo real
- De fácil mantenimiento y aprendizaje

Aumenta la eficiencia con Multi NIR.

Reajuste de los procesos en tiempo real.



Aplicaciones de precalibrado para productos procedentes del trigo.

	Trigo		Harina de trigo		Salvado de trigo		Sémola de trigo durum	
	Campo [%]	SEP [%]	Campo [%]	SEP [%]	Campo [%]	SEP [%]	Campo [%]	SEP [%]
Humedad	7-19	0.3	6-17	0.2	10-17	0.2	8-17	0.2
Proteína [db]	8-18	0.3	8-23	0.2	—	—	9-21	0.2
Almidón [db]	—	—	—	—	5-30 30-80	0.8 1.0	—	—
Ash [db]	—	—	0.3-0.9 0.9-2.5	0.03 0.05	2.5-8	0.3	0.6-1.8	0.03
Gluten húmedo wb14% *	15-36	1.0	17-47	0.8	—	—	13-35	1.5
Absorción de agua wb 14% *	—	—	47-85	1.5	—	—	—	—
Contenido de almidón *	—	—	5-31 [UCD]	1.0	—	—	2-19	0.9

* Estas calibraciones están incluidas en el paquete adicional de calibración.

Testeo de manchas

El sistema MYRG puede equiparse con una cámara digital capaz de detectar diferencias de color. Esto permite, según Minolta, medir y cuantificar automáticamente las manchas y el color de la harina.



El NIR Multi Online Analyzer se puede combinar con un sistema de medición de manchas y color.

Bühler AG

CH-9240 Uzwil, Suiza
buhlergroup.com

T +41 71 955 11 11
F +41 71 955 66 11

