

## LAB-X



## 食品质量控制： 安全检测，即时反馈

该食品制造商生产罐装食品（如汤、酱、糊等）已有100多年历史。作为一个享誉盛名的品牌，他们必须在顾客对口味的期望与食品中含盐量的严格规定之间取得平衡。

过去，食物中的盐含量是通过硝酸银直接滴定法来测量的。但是，这种专门方法更适合实验室环境，而不是生产环境，尤其是在生产食品的地方。制造商面临的挑战是找到另一种适用于食品生产环境的测试方法，提供满足盐类法规所需的准确性，并能快速地维持连续生产。尽管已尝试其他替代方法，但此等替代方法难以检测出所有配方中使用的各种复杂成分的含盐量。

### 目的：

- | 单一测试即可确定所有产品的含盐量
- | 适用于食品环境的安全方法
- | 具备符合严格法规的高精度

### 结果：

- | 精准的读数
- | 快速出结果可快速投放产品
- | 不存在因盐分超标而拒收成品的情况

“多亏了LAB-X, 我们没有成品因盐分超标被隔离出来。”

幸运的是，日立的LAB-X台式X射线荧光（XRF）光谱仪提供了解决方案。其工作原理是通过检测食品中的盐的氯含量，随后给出转化为含盐量的准确读数。这是我们客户尝试的唯一一款能够可靠地测量复杂酱料和汤汁中盐分的仪器。

针对来料原料（如糊类或奶酪）进行含盐量测试，在制成的食品被装入罐头或瓶子前的最终检查时也进行含盐量测试。此外，此项测试也可用于决定调制好的酱料是否可以投入生产。自从使用LAB-X后，该制造商在发货前出现的不合格产品的数量有所减少。

## 2分钟内获取结果，实现原料的快速投放

由于LAB-X的易用性，无需专门人员来使用该设备。凡是参与制作配方的操作员都可使用LAB-X进行含盐量测试。最多需要两分钟即可获取读数，这意味着可将成批进料食品投放至生产中，且几乎能够立即确认调制的酱料是否适合罐装。

## 经改进的质量控制

日立LAB-X系列台式XRF光谱仪专为繁忙的生产环境而设计，在该环境中，每批产品的质量必须控制在严格的规格范围内。LAB-X采用强大的光学系统和检测技术，占用空间小且外观坚固，确保其可轻松安全地与生产活动配合使用。LAB-X易于使用，具有直观的软件和内置



的安全功能，可提供最长的正常运行时间，确保用户可在整个生产过程中，随时获得关于产品质量和成分的即时反馈。

## LAB-X台式XRF光谱仪 — 每轮测试，每项测试，每次测试

45年来，日立的台式XRF光谱仪一直被生产控制和检测实验室视为可靠分析工具。

X射线荧光光谱仪LAB-X是全球许多制造厂和实验室的主力仪器，其坚固耐用、结构紧凑，能够提供高准确度和精密度。



如果您想查看LAB-X的实际运行情况，请访问 [hha.hitachi-hightech.com/zh/](http://hha.hitachi-hightech.com/zh/) 或预约样机演示。

销售热线：400 621 5191

服务热线：400 622 5191

### Hitachi High-Tech Analytical Science

本出版物仅提供概要信息，版权归日立分析仪器所有。未经公司的书面许可，任何人不得以任何目的使用、应用或复制本出版物，或将其用于任何订单或合同。本出版物不可用作产品或服务相关说明。日立分析仪器的政策将持续改进。公司保留更改任何产品或服务的规格、设计或供货条件的权利，恕不另行通知。

日立分析仪器承认所有商标和注册。

© 日立分析仪器，2021年。保留所有权利。