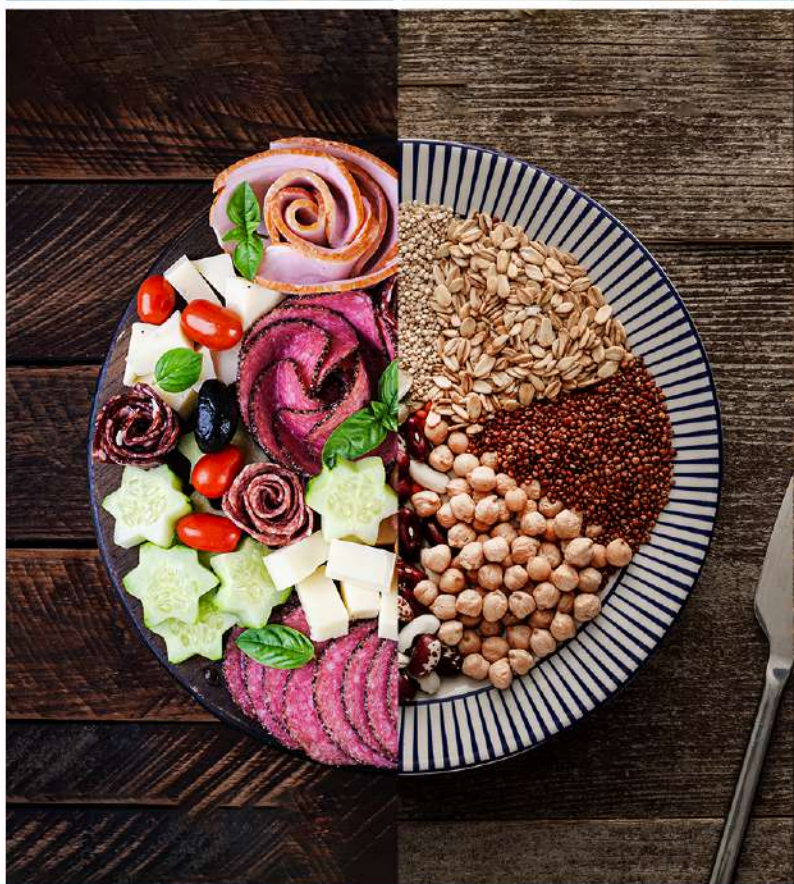




OMG
International
Your Business Partner

NIR

para alimento en general



Innovación

Confianza

Principios

ALIMENTOS DE CALIDAD, MASCOTAS FELICES



Especificaciones del paquete de calibraciones de alimentos para mascotas DA 7250™

El DA 7250™ se utiliza ampliamente en la industria de alimentos para mascotas. Su precisión, velocidad y flexibilidad lo hacen especialmente adecuado para el análisis de productos y alimentos terminados para mascotas. Este paquete incluye calibraciones para una gran variedad de materias primas y alimentos terminados de distintos tipos.

Las calibraciones se basan en algoritmos avanzados como la red neuronal artificial (ANN) y Honigs Regression™ (HR) de PerkinElmer.



DA 7250™ NIR Analyzer

ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Comida para mascotas, seca	Humedad	%	13200+	0.94	1.3 - 13.4
Dog Food and Cat Food. Kibble and Treats (Entero y molido)	Proteína	% como es	12800+	0.99	7.4 - 74.3
	Grasa	% como es	13300+	0.97	0.4 - 35.4
	Fibra	% como es	6100+	0.95	0.1 - 20.2
	Ceniza	% como es	6200+	0.95	1.3 - 12.7
	Almidón	% como es	2500+	0.95	15.9 - 37.4
	Almidón en gel	% como es	2400+	0.96	15.0 - 31.9
	aW	% como es	700+	0.95	0.1 - 0.7
Comida húmeda para mascotas	Humedad	%	1800+	0.90	67.0 - 85.8
Comida para perros y gatos. (Entero y molido)	Proteína	% como es	1800+	0.82	3.0 - 19.0
	Grasa	% como es	1800+	0.89	3.0 - 15.0
	Ceniza	% como es	900+	0.64	1.0 - 3.2



CALIBRACIONES

CALIBRACIONES DE GRANO

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Cebada	Humedad	%	2200+	0.96	5.9 - 30.3
	Proteína	% como es	1900+	0.91	6.2 - 21.2
	Almidón	% como es	600+	0.96	38.0 - 70.0
	Fibra	% como es	400+	0.87	2.4 - 8.0
Maíz	Humedad	%	6400+	0.99	4.0 - 44.0
	Proteína	% como es	3700+	0.97	3.5 - 15.8
	Grasa	% como es	3400+	0.97	1.5 - 13.8
	Almidón	% como es	1000+	0.94	4.0 - 73.0
Avena	Humedad	%	600+	0.98	7.0 - 23.2
	Proteína	% Base seca	300+	0.92	9.7 - 16.5
	Grasa	% Base seca	200+	0.95	2.6 - 7.5
	Ceniza	% Base seca	100+	0.81	2.2 - 6.6
	Fibra	% Base seca	100+	0.96	2.0 - 30.4
	NDF	% Base seca	<100	0.85	22.1 - 36.2
Lentejas	Humedad	%	400+	0.95	7.8 - 13.2
Rojo, marrón y verde	Proteína	% Base seca	400+	0.83	20.1 - 33.4
Guisantes	Humedad	%	300+	0.97	6.9 - 16.5
	Proteína	% como es	200+	0.97	16.7 - 29.9
Arroz	Humedad	%	300+	0.96	10.1 - 16.6
Blanco pulido	Proteína	% Base seca	800+	0.97	7.7 - 13.8
Centeno / Tríticale	Humedad	%	300+	0.99	9.5 - 23.9
Centeno y tríticale	Proteína	% Base seca	200+	0.96	6.8 - 14.7
	Almidón	% Base seca	200+	0.95	51.1 - 73.5
	Ceniza	% Base seca	100+	0.85	1.4 - 2.6
	Fibra	% Base seca	<100	0.91	2.2 - 3.7
Sorgo	Humedad	%	500+	0.98	7.3 - 16.1
	Proteína	% Base seca	500+	0.97	7.2 - 15.1
	Almidón	% Base seca	200+	0.61	58.4 - 83.1
Trigo	Humedad	%	4000+	0.97	7.3 - 22.1
	Proteína	% Base seca	4200+	0.98	8.2 - 22.9
	Almidón	% Base seca	1200+	0.97	61.5 - 83.0
	NDF	% Base seca	<100	0.77	7.2 - 17.4



CALIBRACIONES



CALIBRACIONES DE PRODUCTOS A BASE DE GRANOS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Harina de gluten de maíz	Humedad	%	3400+	0.97	3.5 - 15.6
	Proteína	% como es	4100+	0.98	43.0 - 81.9
	Grasa	% como es	600+	0.95	0.1 - 9.8
	Ceniza	% como es	500+	0.92	1.2 - 4.5
	Almidón	% como es	<100	0.96	2.7 - 21.4
Sémola de maíz	Humedad	%	1000+	0.99	5.9 - 15.3
	Proteína	% como es	300+	0.93	5.1 - 9.0
	Grasa	% como es	1200+	0.89	0.4 - 1.6
	Fibra	% como es	400+	0.62	0.2 - 1.4
	Ceniza	% como es	300+	0.85	0.2 - 0.9
	Almidón	% como es	100+	0.85	70.0 - 79.0
Salvado de trigo y harinillas	Humedad	%	500+	0.93	6.9 - 17.0
	Proteína	% como es	500+	0.91	11.6 - 18.8
	Grasa	% como es	400+	0.92	1.7 - 6.0
	Almidón	% Base seca	700+	0.91	3.8 - 49.3
	Fibra	% como es	300+	0.80	7.2 - 11.5
	Ceniza	% como es	300+	0.80	3.5 - 11.5
Harina de trigo	Humedad	%	400+	0.99	9.3 - 15.6
	Proteína	% Base seca	400+	0.99	8.3 - 21.3
	Ceniza (Alto rango)	% Base seca	500+	0.98	0.38 - 2.11
	Ceniza (Rango bajo)	% Base seca	400+	0.93	0.27 - 0.99
	Gluten seco	% como es	400+	0.99	3.9 - 18.6
	Gluten húmedo	% como es	400+	0.99	12.3 - 52.7



CALIBRACIONES



CALIBRACIONES DE PROTEÍNAS ANIMALES

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Harina de sangre	Humedad	%	500+	0.99	1.8 - 28.3
	Proteína	% como es	500+	0.94	71.5 - 99.9
	Ceniza	% como es	500+	0.89	0.6 - 5.2
Comida ligera	Humedad	%	2900+	0.89	0.7 - 15.9
	Proteína	% como es	2600+	0.96	38.2 - 89.1
	Grasa	% como es	2800+	0.92	5.2 - 32.6
	Ceniza	% como es	2900+	0.95	0.6 - 43.2
Comida de pescado		%			
	Humedad	%	4100+	0.94	0.1 - 15.8
	Proteína	% como es	5100+	0.89	39.8 - 79.6
	Grasa	% como es	3900+	0.91	4.3 - 18.7
	Ceniza	% como es	3600+	0.88	8.3 - 28.7
	TVN	mg /100g	2800+	0.91	58 - 250
	Histamina	ppm	1100+	0.95	7.0 - 4030
	FIFA	% como es	1500+	0.87	3.8 - 13.2
	Cloruro	% como es	1800+	0.95	0.7 - 9.9
Grasa de ave	Humedad	%	1900+	0.87	0.1 - 0.8
	FFA	% como es	1800+	0.98	0.1 - 40.0
	Impurezas	% como es	1500+	0.84	0.1 - 1.0

CALIBRACIONES DE PROTEÍNAS ANIMALES

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Carne	Humedad	%	5600+	0.99	10.4 - 89.9
Meat and meat by-products from beef, poultry, pork and fish	Proteína	% como es	5600+	0.98	1.2 - 40.6
	Grasa	% como es	6200+	0.99	0.1 - 59.0
	Ceniza	% como es	3600+	0.90	0.1 - 7.5
	Colágeno	% como es	2200+	0.88	0.1 - 5.9
Harina de carne, aves y huesos	Humedad	%	5200+	0.96	0.1 - 14.8
Harina de carne, huesos y harina de ave	Proteína	% como es	5300+	0.98	35.5 - 80.6
	Grasa	% como es	5100+	0.94	5.9 - 44.8
	Ceniza	% como es	5000+	0.98	4.4 - 45.4
Aceite de pescado	Humedad	%	800+	0.96	0.1 - 2.8
	Acidez	%	900+	0.96	0.1 - 17.4
	Anisidima	AV	1100+	0.92	4.6 - 145
	DHA	% como es	800+	0.98	3.1 - 21.9
	EPA	% como es	900+	0.96	9.6 - 22.0
	Peróxido	meq/kg	600+	0.86	0.1 - 10.1
	Sólidas	%	200+	0.89	0.1 - 6.0

- Los alimentos secos para mascotas, así como los cereales y las harinas, se pueden analizar sin necesidad de molerlos ni preparar otras muestras.
- Las muestras de carne y alimentos húmedos para mascotas generalmente se homogeneizan antes de la medición.
- Se recomienda un plato de muestra grande para analizar muestras no molidas o no homogéneas.
- Los aceites y grasas generalmente se analizan con un módulo de transflectancia o vasos de aluminio desechables.
- Se puede configurar la conversión automática entre visualización de resultados % tal cual o % seco.
- NIR es un método indirecto y la precisión real dependerá de la precisión del método de referencia que se utiliza.

Se utiliza para comparar con el DA 7250. Para la mayoría de productos y parámetros, una precisión típica sería 1 - 1,5 veces la precisión del método de referencia.



CALIBRACIONES



CALIBRACIONES DE LÁCTEOS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Queso Duros, semiduros, blandos, Crema y procesado	Humedad	%	8400+	0.99	8.16 - 77.7
	Grasa	%	4500+	0.99	10.0 - 41.0
	Sal	%	490+	0.97	0.2 - 5.68
	Proteína	%	800+	1.00	6.46 - 29.9
	pH	%	900+	0.94	4.6 - 6.15
Lácteos en polvo	Humedad	%	2500+	0.95	1.3 - 5.3
Desnatado y entero Leche en polvo	Proteína	%	2500+	0.99	10.0 - 41.0
	Grasa	%	2700+	0.97	0.2 - 5.68
	Ceniza	%	1500+	1.00	6.46 - 29.9
	Lactosa	%	900+	0.94	4.6 - 6.15
	Alcalinidad	mg/l CaCO3	800+	1.00	6.46 - 29.9
Mantequilla Salada	Humedad	%	800+	0.97	11.7 - 21.2
	Grasa	%	600+	0.96	75.8 - 86.3
	Sal	%	800+	0.97	0.12 - 2.42
	Humedad	%	300+	0.99	14.9 - 22.1
	Sal	%	300+	0.99	75.7 - 83.9
Yogur Natural, griega, quark, fruta y crème fraîche	Materia seca	%	900+	0.98	12.4 - 37.7
	Grasa	%	800+	0.98	0.1 - 21.6

CALIBRACIONES DE LÁCTEOS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Suero condensado	Grasa	%	600+	0.99	0.5 - 3.3
	Proteína	%	700+	0.90	10.6 - 15.9
	Alcalinidad	mg/l CaCO3	600+	0.81	0.1 - 265.5
	Ceniza	%	600+	0.92	7.5 - 10.0
	Sólidos	%	<100	0.93	34.9 - 55.7
Concentrado de proteína en suero	Proteína	%	300+	0.79	27.8 - 40.7
	Grasa	%	300+	0.97	2.5 - 10.8
	Alcalinidad	mg/l CaCO3	300+	0.76	29.2 - 220.7
	Ceniza	%	300+	0.83	4.1 - 7.9
Leche Cruda	Grasa	g/l	500+	0.98	12.3 - 93.1
	Proteína	g/l	500+	0.97	20.7 - 65.5
	Lactosa	g/l	400+	0.81	3.2 - 5.8
	Sólido sin grasa	%	100+	0.98	4.4 - 8.8
	Grasa	g/l	100+	0.89	0.1 - 40.6
Homogeneizado	Grasa	g/l	100+	0.89	0.1 - 40.6
Crema	Grasa	%	700+	0.99	5.5 - 51.0
	Sólidos totales	%	<100	0.99	16.30 - 29.26
Crema ácida	Grasa	%	<100	0.99	0.05 - 18.73
	Sólidos totales	%	500+	0.81	70.5 - 76.5
Leche condensada azucarada	Grasa	%	500+	0.94	7.14 - 9.4
Queso en polvo	Humedad	%	<100	0.99	1.8 - 3.3
	Sal	%	100+	0.99	1 - 8.4
	pH	-	100+	0.99	4.9 - 6.7
	L	-	100+	0.99	62.9 - 95.4
	a	-	100+	0.99	-2.8 - 42.9
	b	-	100+	0.98	8.3 - 42



CALIBRACIONES



CÁRNICOS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
CARNE CRUDA (Res, puerco, pollo)	Grasa	%	5200+	0,99	0.01 - 92.4
	Humedad	%	4600+	0,99	0.7 - 89.9
	Proteína	%	4600+	0,97	0.6 - 40.6
	Ceniza	%	2800+	0,95	0.04 - 5.7
PRODUCTOS TERMINADOS (Crudo, cocido parcialmente, cocinada, cruda, precocida, embutidos)	Grasa	%	5200+	0,99	0.01 - 92.4
	Humedad	%	4600+	0,99	0.7 - 89.9
	Proteína	%	4600+	0,97	0.6 - 40.6
	Colágeno	%	2000+	0,82	0.6 - 6.3
	Sal	%	1100+	0,95	0.2 - 5.7
	Ceniza	%	2800+	0,95	0.04 - 5.7

PASTA

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
	Humedad	%	280	0,99	9.3 - 16.8
	Proteína	%	70	0,97	9.3 - 15.3
	Ceniza	%	160	0,96	0.35 - 1.25
	Gluten	%	70	0,96	22.8 - 37.6
	Grasa	%	20	0,98	3.8 - 6.2

BOTANAS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Chips de papa	Humedad	%	3600+	0,92	0.1 - 4.5
	Grasa	%	2600+	0,95	17.9 - 43.5
	Sal	%	1400+	0,88	0.7 - 2.88
Botanas extruidas	Humedad	%	1300+	0,97	0.5 - 6.6
	Grasa	%	1200+	0,99	7.0 - 40.7
	Sal	%	1200+	0,95	0.0 - 4.8

CALIBRACIONES DE PRODUCTOS DE SEMILLAS OLEAGINOSAS

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Harina de canola/colza Canola / Rapeseed Expeller, Meal and Expeller Meal	Humedad	%	3000+	0,99	1.2 - 15.3
	Proteína	% como es	1600+	0,98	25.0 - 44.0
	Aceite	% como es	2600+	0,99	0.5 - 34.6
	Fibra	% como es	1000+	0,89	5.1 - 15.8
	Ceniza	% como es	300+	0,93	4.4 - 7.2
Harina de soja	Humedad	%	10300+	0,98	1.0 - 18.4
Harina de soja, harina expulsada, toda la grasa, harina y copos	Proteína	% como es	11300+	0,96	34.8 - 56.5
	Grasa	% como es	9300+	0,99	0.1 - 22.3
	Fibra	% como es	6100+	0,95	0.2 - 10.2
	Ceniza	% como es	2700+	0,77	4.7 - 8.1
	PDI	% como es	2500+	0,98	5.7 - 98.7
Cáscaras de soja	Humedad	%	800+	0,99	4.0 - 17.4
	Proteína	% como es	300+	0,95	8.9 - 20.3
	Aceite	% como es	600+	0,97	0.5 - 5.3
	Fibra	% como es	300+	0,91	28.2 - 41.5
Harina de girasol	Humedad	%	2000+	0,95	4.6 - 14.2
	Proteína	% Base seca	1800+	0,91	25.0 - 51.2
	Grasa	% Base seca	1300+	0,99	0.5 - 25.3
	Fibra	% Base seca	300+	0,91	13.9 - 80.9
	Ceniza	% Base seca	200+	0,79	5.8 - 10.3

ACEITES VEGETALES

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
	Fósforo	%	400	0,94	0.05 - 4.05
	Ácidos grasos libres	PPM	300	0,94	1 - 320



CALIBRACIONES



CALIBRACIONES ADICIONALES DEL ARRANQUE

Modelos adicionales de calibración de ingredientes iniciales disponibles a pedido

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Salvado de arroz	Humedad	%	2200+	0.99	5.9 - 30.3
Desgrasado	Proteína	% como es	<100		15.0 - 18.3
	Grasa	% como es	<100	0.99	0.9 - 3.6
Gordo lleno	Humedad	%	100+	0.95	6.6 - 11.9
	Proteína	% como es	100+	0.91	10.0 - 17.8
	Grasa	% como es	100+	0.97	2.9 - 24.1
	Fibra	% como es	100+	0.93	3.1 - 12.9
Harina de arroz	Humedad	%	100+	0.96	8.1 - 13.0
	Proteína	% como es	100+	0.91	4.4 - 8.8
	Grasa	% como es	100+	0.86	0.1 - 2.4
	Ceniza	% como es	100+	0.94	0.1 - 1.2
Harina de proteína de arroz	Humedad	%	<100	0.60	4.3 - 6.6
	Proteína	% como es	<100	0.97	58.5 - 85.6
	Grasa	% como es	<100	0.96	0.3 - 9.7
	Ceniza	% como es	<100	0.88	0.6 - 2.6
Harina de germen de maíz	Humedad	%	100+	0.98	8.4 - 12.9

Producto	Parámetro	Unidad	Muestra	R	Gama
Cáscaras de semillas de algodón	Humedad	%	200+	0.97	5.2 - 9.7
	Grasa	% como es	200+	0.96	0.7 - 4.6
Harina de semilla de algodón	Humedad	%	200+	0.97	7.1 - 17.3
	Grasa	% como es	200+	0.98	5.2 - 8.6
Mandioca	Humedad	%	200+	0.88	8.0 - 14.6



NIR online DA 7440



NIR online / DA 7440

Avanzado instrumento de análisis de infrarrojo cercano (NIR) de tiempo real en línea para la industria alimentaria y agrícola.

Su diseño robusto y capacidad de trabajar en entornos industriales exigentes lo hacen ideal para su integración en líneas de producción automatizadas que requieren datos en tiempo real.



NIR online / DA 7440

Características

- Tecnología por infrarrojo cercano (NIR)
- Análisis en tiempo real segundo a segundo
- Lecturas precisas y estables incluso cuando el producto cambia
- Sin contacto directo con el producto
- Interfaz amigable con el usuario
- Diferentes protocolos de conexión a PLC

Parámetros que puede analizar

- | | |
|----------------|----------------|
| - Actividad de | - Cenizas |
| agua (WA) | - Humedad |
| - Grasa | - Almidón |
| - Proteína | y mucho más... |
| - Cenizas | |



NIR online

DA 7350



NIR online / DA 7350

Avanzado Instrumento de análisis de infrarrojo cercano (NIR, por sus siglas en inglés) diseñado para análisis en línea del control de calidad en la producción de alimentos de consumo humano y balanceados, la clasificación de granos y semillas, la monitorización de procesos industriales, y la optimización de la producción agrícola

Características

- Análisis en tiempo real segundo a segundo
- Cámara a color integrada para visualizar el producto
- Construcción en acero inoxidable para el contacto directo con el producto
- Conexión por medio de red Ethernet
- Diferentes protocolos de conexión a PLC

Parámetros que puede analizar

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| - Actividad de agua (WA) | - Almidón |
| - Grasa | - Mide el color |
| - Proteína | - Tamaño de partícula |
| - Cenizas | - y mucho más... |
| - Humedad | |



NIR online / NIR DA 7350



DA 7250™ NIR Analyzer



DA 7250™ NIR Analyzer

NIR DA 7250

El Instrumento NIR DA 7250 se basa en la tecnología de Infrarrojo cercano usando un arreglo de diodos, diseñado para el análisis de alimentos, desde materias primas hasta productos terminados.

Características

- Análisis en 6 segundos sin necesidad de procesar la muestra
- Más de 400 calibraciones desarrolladas para la industria de alimentos
- Parámetros como: Humedad, proteína, grasa, ceniza y muchos más
- Interfaz amigable y conectividad base web para reportes 24/7

Normativas y certificaciones

- Norma ISO 12099 (análisis estandarizado)
- Certificado IP65 (estanco al polvo y resistente al agua)
- Aprobado por FDA
- Norma ISO 9001
- NIST calibraciones

Parámetros que puede analizar

- Humedad
 - Grasa
 - Proteína
 - Cenizas
 - Almidón
- Y mucho más...





www.agromg.com



+ 52 (33) 3616 6251



E-mail: omg@omg.com.mx

¡Escanéame!



 omg International

 [omg.international_agro](https://www.instagram.com/omg.international_agro)

 [omginternational_agro](https://www.youtube.com/omginternational_agro)



Industria Maderera N°226-A, Cp. 45130,
Fraccionamiento industrial, Zapopan Norte
Zapopan, Jalisco, México

Innovación

Confianza

Principios