

Система фотоанализа для
автоматизированной оценки
качества мяса говядины



CSB-Vision-Meater®

Система фотоанализа для автоматизированной
оценки качества мяса говядины

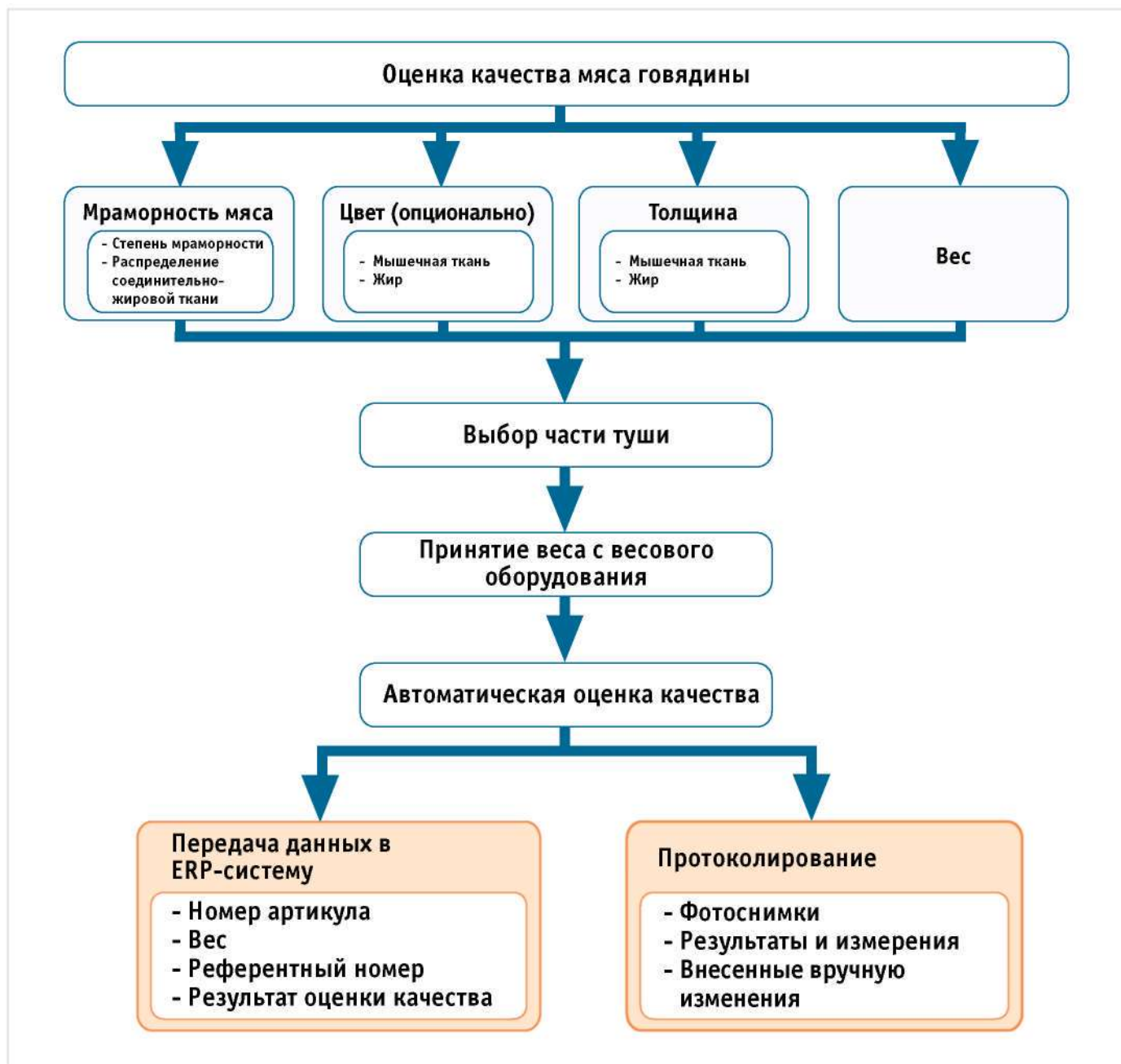
Мы программируем Ваш успех

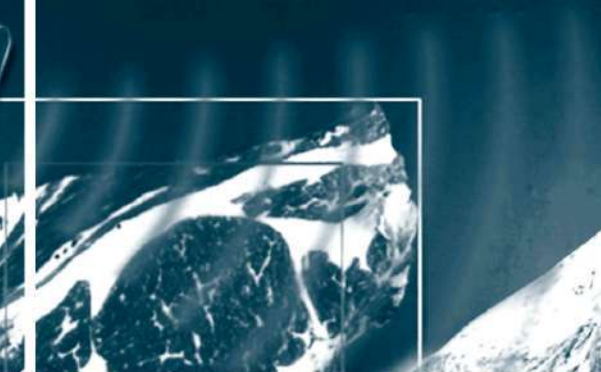
ПРОЦЕСС ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЯСА ГОВЯДИНЫ С ПОМОЩЬЮ CSB-VISION-MEATER®



ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА CSB-VISION-MEATER®

- Надежная, прозрачная и бесконтактная оценка качества
- Быстрый и достоверный анализ
- Простота обслуживания
- Интегрированная камера для быстрого контроля полученных фотоснимков
- Прямая интеграция в ERP-систему
- Полный контроль всех процессов прослеживания





КЛАССИФИКАЦИЯ ПО ПАРАМЕТРАМ КАЧЕСТВА В МЯСОПЕРЕРАБОТКЕ

CSB-Vision-Meater® является оптимизирующим инструментом для оценки качества говядины, позволяющим автоматизированно и с высокой точностью оценить мясо по весу и параметрам качества. Визуальный бесконтактный анализ качества с помощью CSB-Vision-Meater® позволит Вам получить точное индивидуальное распределение по категориям всех оцениваемых частей туши.

При этом интеграция этой современной технологии в непрерывное прослеживание мясной продукции обеспечит Вам также реализацию обширного процесса управления качеством.

CSB-Vision-Meater® рассчитывает следующие показатели:

- степень мраморности мяса
- распределение соединительно-жировой ткани
- цвет жира на основании заложенной таблицы цветов
- цвет мышечной ткани на основании таблицы цветов
- толщину мышечного слоя в миллиметрах
- толщину жирового слоя в миллиметрах

ОТ ПРЕДПОЛОЖЕНИЙ К НАДЕЖНЫМ РЕШЕНИЯМ

С помощью CSB-Vision-Meater® процесс управления качеством Вашего предприятия дополняется автоматическим, бесконтактным анализом мясного сырья, который, при учете всех индивидуальных биологических особенностей, стандартизировано и объективно рассчитывает параметры качества. Полученные данные являются основой для надежного принятия решений при оценке качества говядины.

ПОЛНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ В ПРОЦЕССЫ ВАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

CSB-Vision-Meater® полностью интегрирован в ERP-решение CSB businessware®. При этом осуществляется двустороннее сообщение посредством TCP/IP через стандартизованный протокол. Наряду с результатом оценки качества, в систему CSB-System передается вся необходимая информация об идентификационных параметрах оцененной части туши КРС. Совместно с проанализированной фотографией, все полученные данные архивируются. Благодаря этому, в любой момент времени можно установить, какие части туш и кем были обработаны, а также какие параметры и категории были рассчитаны с помощью CSB-Vision-Meater®. С CSB-Vision-Meater® все результаты процесса оценки мясного сырья прозрачно и автоматически интегрируются в управление качеством Вашего предприятия.

