

Mesure d'humidité dans les secteurs d'alimentation humaine et animale

Mesure précise et rapide pour économiser temps et argent

La teneur en eau dans les aliments et produits de base joue un rôle très important pour la qualité, usinage et durabilité. À cela s'ajoute le règlement sur la législation alimentaire. Pour assurer un taux d'humidité optimal dans le produit pendant toutes les étapes du processus de production, il est nécessaire d'effectuer continuellement des mesures d'humidité au niveau du produit en cours ou dans des échantillons. Les procédures de mesure classiques



d'humidité, à savoir dans un four de séchage ou bien une balance de séchage, exigent souvent une préparation des échantillons et toujours un temps d'attente, jusqu'à obtention des résultats – dans les cas les plus favorables, quelques minutes, souvent plusieurs heures.

Résultat immédiat

Les appareils de mesure d'humidité de TEWS, vous donnent un résultat immédiat. La mesure extrêmement rapide et le simple maniement des appareils, permettent une économie significative du temps. Tous les appareils de laboratoire ainsi que toutes les installations sont simples à manier et ne nécessitent pas d'entretien.

Aucune préparation d'échantillons n'est nécessaire

La mesure d'humidité avec la méthode de résonance par micro-ondes donne des résultats qui sont indépendants à la fois de la densité ainsi que de la hauteur de jetée et de la couleur du produit. Pour cette raison, la différence naturelle dans la taille de grain, couleur, teneur en éléments minéraux etc. particulièrement dans les céréales, les graines oléagineuses et les produits qui en résultent, n'ont aucune influence sur les résultats fournis. Lors des mesures au laboratoire, on n'a plus besoin de peser les échantillons. Dans le cas des installations des processus industriels, il est très important que la mesure ne soit pas influencée par la quantité du produit sur le capteur ou par la variation

de la taille des grains. La possibilité d'un grand choix dans les capteurs de laboratoire, permet une mesure d'humidité dans les produits concassés à gros morceaux, à l'état original sans avoir besoin de mouler les échantillons et sans autres préparations.

Humidité totale La méthode par micro-ondes permet une mesure d'humidité du produit aussi bien à sa surface qu'en profondeur. Ceci permet de mesurer les taux d'humidité même dans les produits difficiles à mesurer comme c'est le cas par exemple des produits qui sèchent uniquement à la surface et qui sont ainsi presque impossible à mesurer par les procédés de séchage et les méthodes optiques courantes.



EXEMPLES D'APPLICATION:

Produit		Plage d'humidité	
Farine de blé		5 – 13%	
Sucre		0,1 – 0,4%	
Chips de banane	Fruits séchés	1,6 – 3%	
Graines de soja	Intact et moulu	8 – 13%	
Graines de colza		5 – 13%	
Pâtes	Capteur en gobelet	5 – 16%	
Ciboulette	Epices sèches	1 – 7,5%	
Amandes		Intact et haché	5 – 10%
Pâte d'amandes	Capteur en gobelet	7 – 16%	
Houblon		Ombelle	7 – 16%
Luzerne (Alfalfa)	Alimentation animale	6 – 14%	
Alimentation d'animaux domestiques	Pellets	6 – 16%	