

PerkinElmer lance l'instrument DA 7350™ et le logiciel nuagique de contrôle qualité dans la production alimentaire

[PerkinElmer, Inc.](#), un chef de file mondial s'engageant à innover pour un monde en meilleure santé, présente ce jour l'[instrument DA 7350™ et le logiciel nuagique Process Plus™](#) pour fournir un contrôle qualité continu des processus de fabrication d'aliments et d'ingrédients alimentaires. La nouvelle solution est conçue pour permettre aux producteurs alimentaires d'augmenter l'efficacité et le rendement, et d'améliorer les marges en réduisant les déchets, en optimisant l'utilisation de matières premières onéreuses et en renforçant la cohérence du produit. Cette innovation fait partie du portefeuille de solutions de qualité et de sécurité de PerkinElmer pour les produits carnés, laitiers, les fruits de mer, les produits confectonnés, les huiles alimentaires et le cannabis.

Doté d'une caméra, d'une technologie NIR et d'un design plus léger et compact que les précédentes générations, la solution DA 7350 de PerkinElmer mesure les paramètres clés de la ligne de production, comme la teneur en humidité, en protéines, en graisses et en cendres, en temps réel. Le logiciel Process Plus transmet en continu ces informations de mesure aux systèmes de contrôle de l'usine, aux écrans de la salle de commande et à tout dispositif connecté approuvé par l'usine (y compris les téléphones portables) de façon à ce que des ajustements manuels ou automatisés puissent être appliqués, en fonction des besoins, aux ratios de séchage, de climatisation/hydratation ou de mélange des flux.

Pour les clients avec des environnements de traitement complexes et à haut rendement, la technologie peut être appliquée sur une variété de lignes de production pour mesurer et contrôler simultanément, mais aussi indépendamment, les paramètres de qualité sur l'ensemble des lignes de production d'une usine. Les données de l'instrument DA 7350 sont également compatibles avec l'analyseur NIR [DA 7250™](#) de PerkinElmer — rassemblant ainsi des informations de production obtenues de diverses façons afin de fournir un aperçu plus complet de l'environnement de traitement.

« Les consommateurs exigent un certain niveau de qualité et de cohérence de leurs marques alimentaires préférées et les producteurs veulent créer des produits répondant à la fois au cahier des charges, aux objectifs de productivité et aux attentes des consommateurs », déclare Greg Sears, vice-président et directeur général, alimentation, PerkinElmer. « Notre solution DA 7350 aide les producteurs alimentaires à obtenir les bonnes informations, au bon moment, de manière à effectuer les ajustements requis et à maîtriser l'efficacité, la qualité et la réduction des coûts. »

Pour des renseignements complémentaires sur le portefeuille de sécurité et qualité alimentaire de PerkinElmer, rendez-vous sur www.perkinelmer.com/category/food-safety-quality.

À propos de PerkinElmer

PerkinElmer permet aux scientifiques, aux chercheurs et aux médecins de relever les défis les plus complexes dans les sciences et les soins de santé. Avec pour mission d'innover pour un monde en

meilleure santé, nous apportons des solutions uniques destinées aux marchés des diagnostics, des sciences du vivant, alimentaires et analytiques. Nous mettons en place des partenariats stratégiques avec des clients pour fournir plus rapidement des informations plus précises étayées par une connaissance du marché et une expertise technique approfondies. Une équipe dédiée d'environ 13 000 employés répartis dans le monde entier s'attelle à aider nos clients à créer des familles en meilleure santé, à améliorer la qualité de vie et à soutenir le bien-être et la longévité des personnes à l'échelle mondiale. La Société a déclaré un chiffre d'affaires d'environ 2,9 milliards de dollars en 2019, est au service de 190 pays, et figure à l'indice S&P 500. Pour plus d'informations, veuillez composer le 1-877-PKI-NYSE, ou visiter www.perkinelmer.com.

Le texte du communiqué issu d'une traduction ne doit d'aucune manière être considéré comme officiel. La seule version du communiqué qui fasse foi est celle du communiqué dans sa langue d'origine. La traduction devra toujours être confrontée au texte source, qui fera jurisprudence.



Consultez la version source sur businesswire.com :
<https://www.businesswire.com/news/home/20200915006301/fr/>