

# Guia de seleção de alimentos

Com a Konica Minolta, você pode definir a maneira correta para o controle de qualidade de cor de seus produtos.

COM A KONICA MINOLTA, VOCÊ PODE DEFINIR A MANEIRA CORRETA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE COR DE SEUS PRODUTOS	FARINHAS E GRÃOS	PASTA, PUDIM, IOGURTE E GELEIAS	PEIXES	AVES	CARNE	PRODUTOS FRITOS E ASSADOS	FRUTAS E VEGETAIS	LÍQUIDOS E BEBIDAS	PRODUTOS LÁCTEOS	DOCES	SALGADOS	PASTAS E MACARRÃO
<b>ESPECTROFOTÔMETROS</b> Os espectrofotômetros são os mais precisos e sofisticados instrumentos para o controle de qualidade e formulação de cores. Os espectrofotômetros efetuam medições em todo o espectro de cor. A grande especificidade desses instrumentos faz com que eles sejam ideais para a especificação e seleção de cores de padrões, determinação de tolerâncias, formulação, controle de qualidade e comunicação de cor em toda a cadeia de produtiva.												
Espectrofotômetro de bancada de refletância e transmitância CM-5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Espectrofotômetro portátil de refletância CM-25d / CM-26d		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		
Espectrofotômetro portátil de refletância CM-600d / CM-700d		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		
<b>COLORIMÉTRIOS</b> Os colorímetros são instrumentos sofisticados que efetuam a medição de cor baseado em três sensores com cores primárias, trístímulo, vermelho, verde e azul, que são percebidas pelo olho humano. Medições de cor trístímulo fornecem dados baseados na quantidade de luz refletida ou transmitida pelo produto em cada um desses três componentes. Os dados podem ser utilizados para se ajustar os componentes da cor.												
Colorímetro CR-400 / CR-410	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Medidor de contraste BC-10 Plus						✓					✓	