

食品行业鸡精在线水分检测应用报告

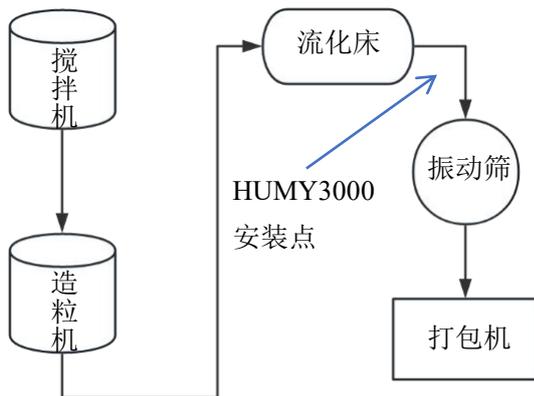
市场:

食品行业

应用说明:

在鸡精的生产中，精确监测和控制鸡精中携带的水分是生产工艺的一项重要任务。只有通过精确在线水分检测和受控的烘焙工艺才能确保鸡精的水分含量保持最佳和稳定状态。

介可视 Mutec 在线水分检测系统 HUMY 3000 使得在烘干工艺之间进行精确、连续的水分检测成为可能。探头在物料输送过程中直接进行检测，并采集大约 200mm 深度的水分数据。



车间流程图

计量实现的优势:

- 实现鸡精连续、精确的水分测量。
- 通过实时水分监测来控制流化床的功率。(含水量 0.8%以内)
- 降低成本，提高产量。
- 确保工艺的优化和连续性。
- 及时发现工艺偏差和故障。
- 确保稳定的产品质量。

某企业的一条生产线每小时大约可以处理 3 吨的鸡精。为了优化烘焙工艺，实现水分的连续稳定检测十分必要。

为了检测产品水分，在鸡精生产车间成功安装了介可视 Mutec HUMY3000 在线水分检测系统，探头可以以 0.02% 的重复精度在流化床后续工艺检测水分。产品的工作湿度范围在 0.8% 以内。检测值通过 RS485 通讯输出到中控室，并进入到 DCS 系统，DCS 系统根据接收到的数据对流化床进行功率调节。

当然，介可视 HUMY 在线水分检测系统还可以应用于其他微量水的产品生产中。



传感器用于物料流的连续性检测

HUMY3000 的优点:

- 以高分辨率和高精度实现极快速在线检测。
- 可测量物料核心部分水分。
- 集成温度补偿功能。
- 实现数字测量值的评估与传输。
- 配件与传感器耐用可靠，操作高度安全。
- 使用键盘和显示器实现便捷的调节与处置。