



Sentsore adimendunak

Neurri ez suntsitzailea:

- **Produktuaren kalitatea** (profil nutrizionala, freskotasuna, heldutasuna, ura gehituta duen, bizitza baliagarria....)
- **Optimización de proceso** (erreologiako parametroak, tenperatura, hezetasuna...)

ONURAK

- ✓ Ekoizpenaren %100 ikuskatzea.
- ✓ Neurri ez suntsitzaileak.
- ✓ Produktuen kalitatearen aldakortasunaren kontrola hobetzea.
- ✓ Urritzeak eta galerak murriztea.
- ✓ Kalitatearen estandarizazioa.
- ✓ Trazabilitatearen hobekuntza.
- ✓ Ustekabeei aurrea hartzea (preskriptiboa).

Kontsulta gaitzazu elikadura prozesuan/produktuan duzun beharrari buruz. Ziur lagun zaitzakegula.



Sentsore adimendunak

Neurri ez suntsitzailea:

- **Produktuaren kalitatea** (profil nutrizionala, freskotasuna, heldutasuna, ura gehituta duen, bizitza baliagarria....)
- **Optimización de proceso** (erreologiako parametroak, tenperatura, hezetasuna...)

ONURAK

- ✓ Ekoizpenaren %100 ikuskatzea.
- ✓ Neurri ez suntsitzaileak.
- ✓ Produktuen kalitatearen aldakortasunaren kontrola hobetzea.
- ✓ Urritzeak eta galerak murriztea.
- ✓ Kalitatearen estandarizazioa.
- ✓ Trazabilitatearen hobekuntza.
- ✓ Ustekabeei aurrea hartzea (preskriptiboa).

Kontsulta gaitzazu elikadura prozesuan/produktuan duzun beharrari buruz. Ziur lagun zaitzakegula.



↓
Sensores inteligentes

Medida no destructiva de :

- **Calidad de producto** (perfil nutricional, frescura, madurez, adición de agua, vida útil....)
- **Optimización de proceso** (Parámetros de reología, temperatura, humedad...)

BENEFICIOS

- ✓ Inspección del 100% de la producción.
- ✓ Medidas no destructivas.
- ✓ Mejora del control de variabilidad de la calidad de los productos.
- ✓ Reducción de mermas y pérdidas.
- ✓ Estandarización de la calidad.
- ✓ Mejora de la trazabilidad.
- ✓ Anticipación a imprevistos (prescriptivo).

Consúltanos tu necesidad de tu proceso/producto alimentario. Seguro que podemos ayudarte.



↓
Sensores inteligentes

Medida no destructiva de :

- **Calidad de producto** (perfil nutricional, frescura, madurez, adición de agua, vida útil....)
- **Optimización de proceso** (Parámetros de reología, temperatura, humedad...)

BENEFICIOS

- ✓ Inspección del 100% de la producción.
- ✓ Medidas no destructivas.
- ✓ Mejora del control de variabilidad de la calidad de los productos.
- ✓ Reducción de mermas y pérdidas.
- ✓ Estandarización de la calidad.
- ✓ Mejora de la trazabilidad.
- ✓ Anticipación a imprevistos (prescriptivo).

Consúltanos tu necesidad de tu proceso/producto alimentario. Seguro que podemos ayudarte.