



BRÖRING
INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Od ponad 20 lat

**Produkujemy urządzenia
pomiarowe do kontroli jakości**



**Nasze urządzenia cieszą się dużą popularnością na całym świecie,
nasi klienci to:**

- Farmy drobiu
- Producenci jaj
- Zakłady przetwórstwa jaj
- Uniwersytety
- Laboratoria
- Producenci pasz

Firma Bröring IT prowadzi działalność od 1994 roku i w branży przemysłu jajczarskiego jest uznanym oraz wiarygodnym producentem urządzeń pomiarowych do badania jakości jaj.

Oprócz urządzeń pomiarowych projektujemy systemy mikroprocesorowe, specyficzne dla Klienta wraz z oprogramowaniem. Posiadamy również różnorodne produkty, które są bardzo interesujące dla branży drobiarskiej.

Od początku naszej działalności tzn. od ponad 20 lat, naszym priorytetem jest dostarczanie Klientom wysokiej jakości produktów oraz zdobycie ich zaufania i powtarzalności kontaktów biznesowych.

Nasze systemy pomiarowe cieszą się bardzo dobrą opinią na arenie międzynarodowej i używane są w wielu zakładach szerokopojętego przemysłu jajczarskiego oraz w laboratoriach i szkołach wyższych.

Oprócz programów dla urządzeń pomiarowych tworzymy także indywidualne aplikacje bazodanowe.

Oprogramowanie:

- Indywidualne oprogramowanie
- Aplikacje baz danych
- Oprogramowanie techniczne

Rozwój technologii elektronicznej

- Sprzęt laboratoryjny i pomiarowy
- Technologia mikroprocesorowa
- Interfejs

Automatyka:

- Integracja systemu
- Kontrola komputera
- Pozyskiwanie danych produkcyjnych

Pomiar wytrzymałości skorupy jaj kurzych

Firma Bröring IT z Lohne koło Oldenburga produkuje urządzeniem do pomiaru wytrzymałości skorupy jaj. Urządzenie FEST (Fast Egg Shell Tester) jest niezawodne i łatwe w użyciu. Pojedynczy pomiar zajmuje od 2-3 sekund. Bardzo szybko, w ciągu kilku minut można skontrolować wybiórczo od 10 do 20 jaj już w punkcie przyjęcia.

Urządzenie FEST może być używane samodzielnie lub w połączeniu z komputerem lub drukarką. Do użytku mobilnego dostępna jest opcjonalnie bateria i interfejs Bluetooth, za pośrednictwem którego można podłączyć urządzenie do smartfona lub tabletu.

Aplikację można pobrać z PlayStore. Dzięki tej aplikacji dane mogą być przesyłane dalej za pośrednictwem aplikacji Whats-App lub e-mailem.

Filmy wideo są dostępne pod adresem www.broering.de/videos.
lub kanał www.youtube.com/user/BroeringIT



Określanie świeżości jaj w jednostkach Haugha

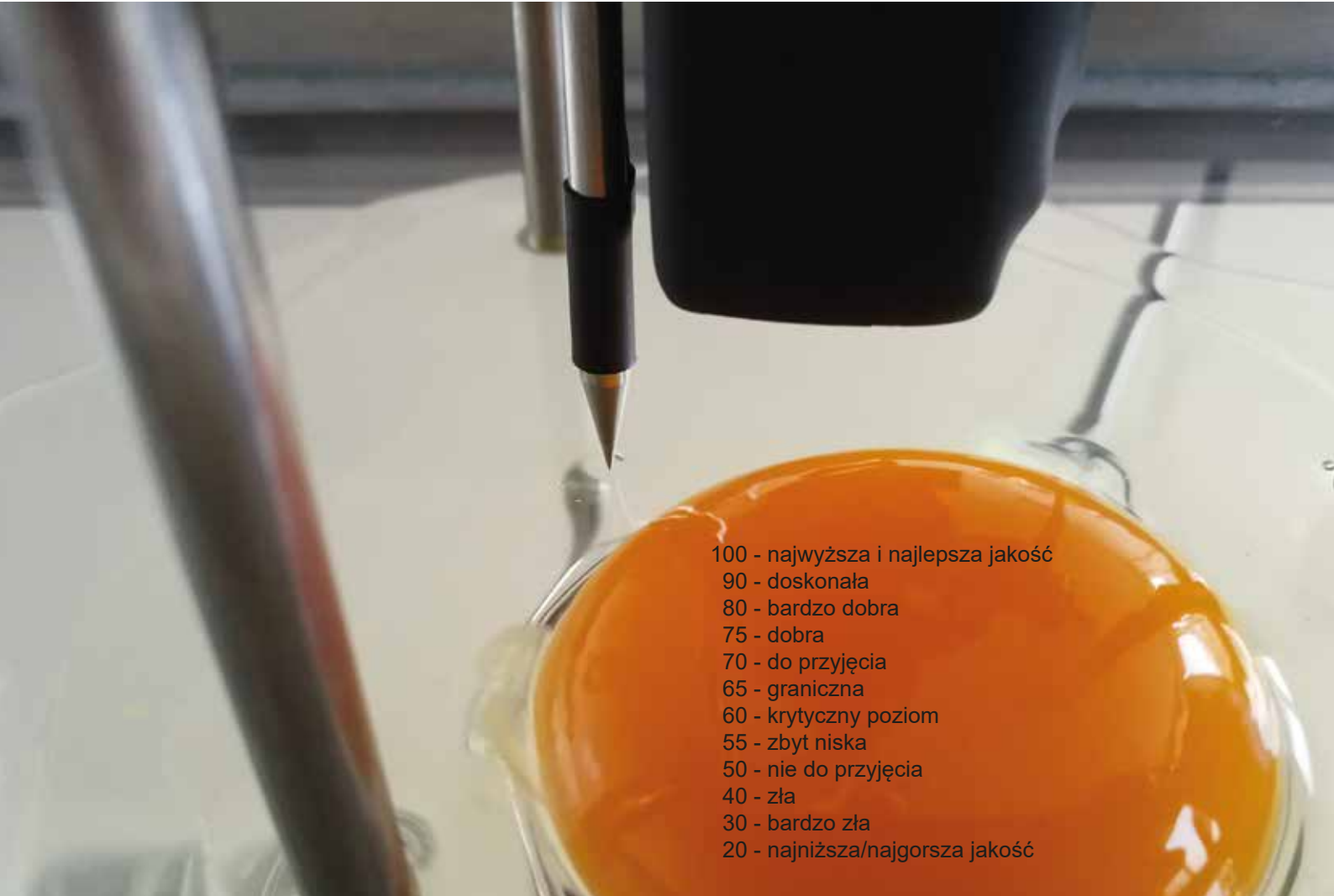
System 2/A jest przeznaczony do określania jakości i świeżości jaj w jednostkach Haugha. W tym systemie jest dostępna funkcja Bluetooth, która umożliwia obsługę systemu pomiarowego. Do określenia świeżości jaj w jednostkach Haugha należy najpierw zważyć jajko i określić jego masę w gramach oraz ustalić wysokość białka z dokładnością do 0,1 mm.

System wylicza automatycznie wartości w jednostkach Haugha.

Jeśli podana wartość leży pomiędzy 75 i 100 jednostkami, wówczas jajko jest świeże – jakość dobra do wyjątkowo dobrej, czyli jaj jest świeże. Jeśli jednak jednostki Haughą znajdują się w przedziale od 65 do 20, wówczas jakość lub świeżość jaj jest oceniana jako umiarkowana lub nawet niska czyli zła.

Na jakość świeżego jaja mają negatywny wpływ choroby w stadzie. Jeżeli kura nioska jest chora, wówczas znacznie zmniejsza się wysokość białka jaja świeżego.

Jednostka Haugha jest obecnie najtrafniejszym standardem testowania jakości jaj.



100 - najwyższa i najlepsza jakość
90 - doskonała
80 - bardzo dobra
75 - dobra
70 - do przyjęcia
65 - graniczna
60 - krytyczny poziom
55 - zbyt niska
50 - nie do przyjęcia
40 - zła
30 - bardzo zła
20 - najniższa/najgorsza jakość

Określanie koloru żółtka

Przyrządy pomiarowe współpracują z czujnikiem RGB, którego funkcja jest podobna do ludzkiego oka. Z czerwonej, zielonej i niebieskiej wiązki światła obliczane są wartości $L^* a^* b^*$, z których następnie określana zostaje wartość Roche. Wartości te są zapisywane w systemie.

Kolor żółtka jaj jest tradycyjnie określany w wartościach "Roche" od 1 do 15.

Dla systemu Bröring Egg Quality 3.0 oferujemy czujnik rozpoznawania barw, który jest zintegrowany w stole do badania jaj. Pozwala to na szybkie określenie koloru żółtka.

Do pomiaru, białko z żółtkiem rozlewane jest na stole. Żółtko pozycjonuje się ponad sensorem i pomiar jest wyzwalany na komputerze. Urządzenie posiada połączenie RS232 i może być podłączone bezpośrednio do komputera.

Jeżeli jest taka potrzeba, można również dokonać pomiaru wysokości białka.



Pomiar grubości skorupy jaj

Grubość powłoki jest określana przez specjalny cyfrowy zegar pomiarowy. Standardowe urządzenie pomiarowe posiada dwie równoległe leżące powierzchnie pomiarowe, które nie uwzględniają pofałdowanej struktury skorupki jaj. Dlatego polecamy użycie specjalistycznego miernika z obłymi powierzchniami mierniczymi.

Miernik grubości skorupy jaj jest dostępny z wyjściem danych lub bez. Jako wyjście danych oferujemy miernik z interfejsem RS232.



BRÖRING Informationstechnologie

Dyrektor generalny: dr inż. Stefan Bröring

Adres: Gewerbering 4
D-49393 Lohne/Oldenburg

Telefon: +49 (0) 4442 910 436
E-Mail: info@broering.de

www.broering.de
www.youtube.com/user/BroeringIT

SEMA Trade Maria Sech

Regionalny przedstawiciel
handlowy w Polsce

Bunsenstr. 4 | D-31582 Nienburg/Weser
Tel. +49 (05021) 9169565
Fax +49 (05021) 9170294
Mobil +49 (0174) 1823244

www.sematrade.de
info@sematrade.de | Skype-Call

