



BRÖRING
INFORMATIONSTECHNOLOGIE

Больше чем 20 лет

**Измерительные приборы
для определения качества**



Наши приборы находят своё применение по всему миру:

- на птицеводческих предприятиях
- у производителей яичных продуктов
- на производствах по переработке яиц
- в аграрных и сельскохозяйственных университетах
- в государственных обследовательских лабораториях
- на комбикормовых предприятиях

С самого начала её основания, с 1994 года фирма Bröring IT обрела всемирное признание в яйцеперерабатывающей отрасли.

Мы разрабатываем высококачественные измерительные приборы и программные обеспечения для определения качества яиц. На протяжении свыше 20 лет качество наших продуктов является нашей главной задачей.

Многие известные предприятия, промышленные предприятия и высшие учебные заведения по всему миру применяют наши приборы. Наряду с измерительными приборами для определения качества, которые Вы видите тут, мы разрабатываем индивидуальные микропроцессорные системы и соответствующие программные обеспечения.

Также мы предлагаем множество продуктов, которые пользуются большим спросом в птицеводческой отрасли.

Следующим нашим главным направлением деятельности является разработка индивидуальных программных обеспечений для баз данных.

Программное обеспечение

- Индивидуальное программное обеспечение
- Программное обеспечение для базы данных
- Техническое программное обеспечение

Разработка электронной техники

- Лабораторная и измерительная техника
- Микропроцессорная техника
- Интерфейс

Техника автоматизации

- Система интеграции
- Компьютерное управление
- Регистрация производственных данных

Определение прочности на разрыв куриных яиц

Разработанный компанией „Bröring IT“ из города Лоне прибор для измерения прочности на разрыв куриных яиц служит для контроля качества яичной скорлупы.

FEST (Fast Egg Shell Tester или быстрый тестер яичной скорлупы) - это очень надёжный, простой в обслуживании и, в буквальном смысле слова быстрый прибор измерения.

Одно отдельное измерение занимает не больше 2-3 секунд. Это даёт возможность всего за несколько минут делать выборочные контрольные проверки яиц в количестве от 10 до 20 штук непосредственно при приеме товара.

Прибор FEST можно применять отдельно или в сочетании с персональным компьютером или принтером. Для мобильной версии мы предлагаем аккумулятор и интерфейс Bluetooth для подсоединения прибора к планшету или смартфону.

Необходимое для этого приложения Вы можете скачать из PlayStore.

При помощи приложения полученные Вами данные можно переслать по электронной почте или по Whats-App.

Видео Вы найдёте на сайте: www.broering.de/videos
или на канале www.youtube.com/user/BroeringIT



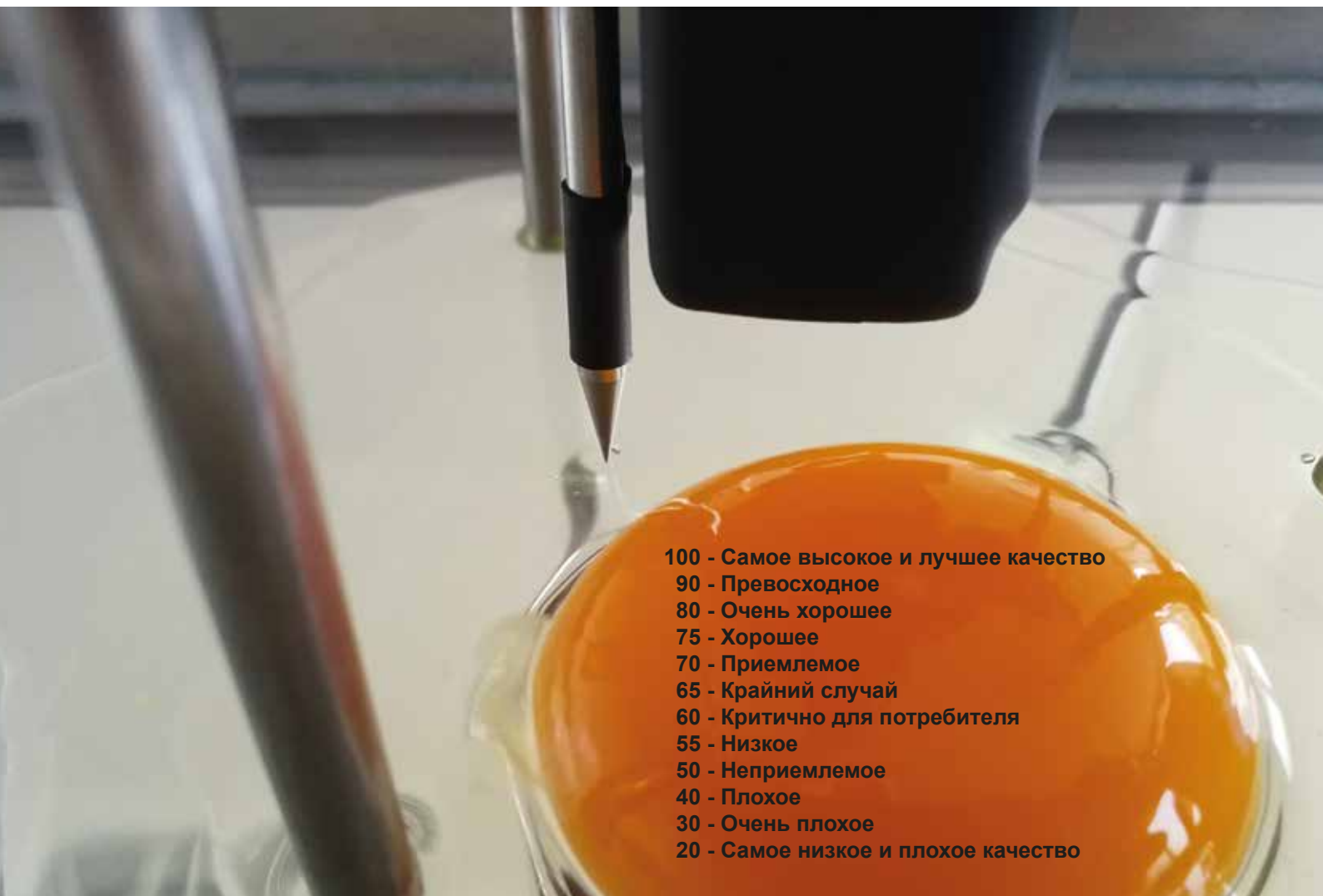
Определение свежести в единице Хау

Система 2a была разработана для определения единиц Хау, то есть для определения качества и свежести куриного яйца. Система оснащена функцией Bluetooth, которая значительно облегчает работу с измерительной системой.

Для определения единицы Хау для начала нужно установить вес яйца в граммах, измерить высоту яичного белка с точностью до 0,1 мм и провести логарифмический расчёт. Наша система автоматически рассчитывает единицы Хау.

Если параметр лежит между 75 и 100, то это означает, что внутреннее качество / свежесть яйца является хорошим / отличным. Если единица Хау лежит между 65 и 20, то в данном случае внутреннее качество / свежесть яйца нужно отметить как низкое или очень плохое. На внутреннее качество свежего яйца также может повлиять заболевание в стаде, напр. I.B. У свежеснесённого яйца от больной несушки это сразу можно определить по сильно уменьшенной высоте яичного белка.

Единица Хау и сегодня является золотым стандартом для контроля качества яиц.



- 100 - Самое высокое и лучшее качество
- 90 - Превосходное
- 80 - Очень хорошее
- 75 - Хорошее
- 70 - Приемлемое
- 65 - Крайний случай
- 60 - Критично для потребителя
- 55 - Низкое
- 50 - Неприемлемое
- 40 - Плохое
- 30 - Очень плохое
- 20 - Самое низкое и плохое качество

Определение цвета яичного желтка

Наши измерительные приборы работают с сенсором RGB, чьи светофильтры соответствуют человеческому глазу. Из долей красного, зеленого и синего мы рассчитываем параметры $L^*a^*b^*$, по которым потом определяется величина Roche.

В нашей системе сохраняются как параметры $L^*a^*b^*$, так и величина Roche.

Имя Roche исходит от компании Roche, которая сегодня называется DSM Nutrition Products и изготавливает цветовые шкалы в виде веера.

Цвет яичного желтка по традиции определяется в величине Roche от 1 до 15.

Для нашей Bröring Egg Quality системы 3.0 мы предлагаем сенсор, встроенный в рабочий столик. Это даёт возможность быстро и чисто определить цвет желтка.

Для определения яйцо разбивается над рабочим столиком.

При необходимости Вы можете измерить высоту белка. После этого желток размещается над сенсором и на персональном компьютере запускается измерение.

Прибор оснащён выходом RS232 и может быть напрямую подключён к компьютеру.



Измерение толщины яичной скорлупы

Толщина яичной скорлупы определяется специальным цифровым толщемером. „Нормальные“ толщемеры имеют две параллельные измерительные плоскости, которые из-за выпуклости яичной скорлупы непригодны для правильного определения её толщины. Поэтому мы поставляем специальный цифровой толщемер с закруглённой контактной поверхностью.

Цифровой толщемер поставляется с выходом данных RS232 или USB.



BRÖRING Informationstechnologie

Генеральный директор: Доктор-инж. Штефан Брёринг

Адрес: Gewerbering 4
D-49393 Lohne/Oldenburg

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

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

BaltexPro Group OÜ

Член правления: Татьяна Вицке

Торговый представитель
в странах СНГ и Прибалтики

Телефон: +49 (0) 162 1907 606
E-Mail: info@baltexpro.eu

www.baltexpro.eu

