

ครั้งแรก โลกกับการวิเคราะห์แบบเรียลไทม์ พร้อมระบบจัดเก็บข้อมูลและรายงานผลด้วยคอมพิวเตอร์ สามารถเชื่อมต่อกับระบบควบคุมกระบวนการผลิตได้



สามารถรู้ผลการวิเคราะห์ค่าสารอาหารชนิดต่างๆ ในเวลาเดียวกัน เช่น ค่า Brix, Pol, Moisture, Starch, Color เป็นต้น NIR-Online ช่วยให้การวัดบนสายพานพาน ในมาตรฐานของการควบคุมคุณภาพ ในกระบวนการผลิตให้ก้าวให้ไปสู่กระบวนการผลิตแบบอัตโนมัติ สิ่งที่เรานำเสนอ คือ การวิเคราะห์ แบบไม่สัมผัสตัวอย่าง (Non Contact Analysis) นั่นคือ ไม่ต้องมีการหยุดกระบวนการผลิตเพื่อเก็บตัวอย่าง ส่วนวิเคราะห์ ซึ่งจะได้ผลการวิเคราะห์ที่รวดเร็วอย่างต้องใช้เวลาสั้นๆ ซึ่งไม่สามารถนำผลที่ได้ ไปปรับปรุงคุณภาพของกระบวนการผลิตได้ทันที

ผลการวิเคราะห์สามารถแสดงให้กับทีมบริหารผ่านหน้าจอ เพื่อช่วยในการตัดสินใจในการปรับกระบวนการผลิตหรือปล่อยให้ระบบปรับกระบวนการผลิตโดยอัตโนมัติ ส่งผลให้ระบบตอบสนองต่อการผลิตที่รวดเร็วยิ่งขึ้นและปฏิบัติงานที่ทำงานได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย ไม่ต้องหยุดชะงักในขั้นตอนของการการผลิต ไม่เกิดการสูญเสียของวัตถุดิบที่มีมูลค่าและประหยัดเวลาในการทำงาน ซึ่งสิ่งที่ถือเป็นปัจจัยสำคัญอันหนึ่งในการผลิตในอุตสาหกรรมต่างๆ



ระบบ NIR - Online จะระบบสอนเทียบอัตโนมัติ (Auto cal) มีตัวเลือกปรับปรุ่ Calibration หรือผลการวิเคราะห์ เพื่อให้มีความแม่นยำตลอดเวลา ซึ่งต้องติดตั้งกับเครื่องคอมพิวเตอร์ที่มีระบบปฏิบัติการ Window 7

จุดเด่นทั่วไประบบ NIR - Online ในโรงงานอุตสาหกรรมน้ำตาล ส่วนใหญ่จะอยู่ ณ

- Bagasse
- Wet & Dry sugar
- Raw, First, Mix Juice
- Refine Sugar
- Clarify Juice
- Raw Sugar
- Re-melt Syrup
- White Sugar