

Название: Разработка метода контроля качества мясных продуктов

Описание: Метод предполагает определение качества мясных продуктов посредством применения экспресс-анализатора, основанного на оценке импеданса, сопротивления мясных тканей при замыкании электрической цепи. Применение метода позволяет сократить временные и финансовые затраты на оценку качества продукции.

Область применения: пищевая промышленность, проверка качества мяса в лабораториях бытовых условиях.

Контактная информация: ТМО@sbmpei.ru, +7(4812)39-11-83