

Food Process (Core Temp. Measuring)

อุตสาหกรรมผลิตอาหารสามารถใช้สำหรับตรวจสอบ Core Temp. ของวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป (อบ, ทอด, นึ่ง) โดยจะต้องมีอุณหภูมิที่สูงกว่า 75°C จึงจะปลอดภัยต่อผู้บริโภคเนื่องจากแบคทีเรียที่อันตรายทั้งหมดจะถูกทำลาย นอกจากนี้ อุปกรณ์ยังสามารถบันทึกค่าความชื้น %RH มาทำการวิเคราะห์ได้อีกด้วย

Temperature Profile (TP) ยังสามารถใช้วิเคราะห์ความต่อเนื่องของอุณหภูมิ (Temp. Uniformity) ภายในเตาอบตลอดทางกว้าง และ ทางยาวของสายพาน หรือ ตำแหน่งอุณหภูมิตามจุดต่างๆในเตา Batch ช่วยแก้ไข Hot/Cold Spot ในระบบ ช่วยลดอัตราเสี่ยงที่วัตถุดิบไม่สุกเฉพาะในบางจุด

รายงาน TP สามารถใช้สำหรับประเมิน ประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ตามระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) ซึ่งถูกใช้เป็นหลักอ้างอิงสำหรับผู้ส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหาร