

AMILON

AMIDOMETRO AUTOMATICO PER IL CONTROLLO DELLA MATURITÀ DI MELE E PERE

AUTOMATIC STARCHMETER FOR CONTROLLING THE RIPENESS OF APPLES AND PEARS

IT L'**AMILON** è un amidometro automatico che fotografa la sezione equatoriale del frutto precedentemente esposto ad una soluzione di iodio - ioduro di potassio. Un software innovativo ne elabora l'immagine ed esprime una misura precisa dello stadio d'amido. Questo strumento è particolarmente indicato per tutti i casi in cui si voglia determinare lo stadio di maturazione di mele e pere con uno strumento veloce, puntuale ed esente da errori di interpretazione.

EN The **AMILON** is an automatic starchmeter that photographs an equatorial section of fruits that have been previously exposed to an iodine-potassium iodide solution. Innovative software processes the image and expresses a precise measurement of the starch stage. This instrument is particularly suitable for all cases in which it is necessary to determine the index of ripeness in apples and pears with a quick measurement that is accurate and immune from erroneous interpretation.



VANTAGGI

Misura obiettiva ed automatica dell'idrolisi dell'amido (stadio amido), test universalmente utilizzato come indice di maturazione di mele e pere; misura strumentale riproducibile e confrontabile, esente da errori di interpretazione e lettura visiva; misura veloce su singolo frutto e/o un campione di max 12 frutti; misura possibile per tutte le varietà, senza la consultazione di specifiche figure di riferimento; acquisizione e archiviazione dei dati in forma automatica.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Lo stadio d'amido viene evidenziato tramite la reazione con una soluzione di iodio-ioduro di potassio. La sezione equatoriale del frutto così trattata, viene fotografata, l'immagine viene elaborata ed il valore d'amido viene calcolato ed espresso per ogni singolo frutto e come media del campione (max 12 frutti). Il valore d'amido può venire espresso in accordo alle scale di riferimento già in uso di 1÷10 (internazionalmente consigliato), 1÷5, 1÷8 e 1÷1000.

ADVANTAGES

Objective and automated measurement of starch hydrolysis (starch stage), a universally used assay as an index of ripeness in apples and pears; reproducible instrumental measurement immune from erroneous interpretation of the visual reading; quick measurement on single piece and/or sample of max 12 pieces; measurement feasible for all variants without having to refer to specific figures.

OPERATION PRINCIPLE

The starch stage is highlighted through reaction with an iodine-potassium iodide solution. The equatorial section of the fruit thus treated is photographed, then the image is processed and the starch value is computed and displayed, for each single piece and as an average over the sample (max 12 pieces). The starch value can be displayed in accordance with commonly used reference scales of 1÷10 (internationally recommended), 1÷5, 1÷8 or 1÷1000.

**SPECIFICATION**

Size	400x450x600 mm
Weight	6 Kg
Minimal system requirements for operating software	1.8 GHz processor or higher MS Windows 95/98/2000/Me/XP or NT 4.0 256 MB RAM memory or higher VGA screen card with 8 MB memory or higher 150 MB of available disk space USB 2.0 port or higher, preferably USB 2.0