

Анализатор молока и жидких молочных продуктов

LactoScore™ FT-A



Соответствует стандартам AOAC и IDF.
Официальные методы: ISO/No. 9622/IDF 141
используемый в утвержденных стандартах
AOAC, сертифицирован ICAR

Для производственных и испытательных лабораторий



Жир, белок, лактоза, СОМО
и сухое вещество



Молоко, сливки и жидкие
молочные продукты



Высокая точность
и скорость анализа



Простота в использовании
и удобство в эксплуатации



ООО Соктрейд Агро Москва
(495) 604-44-44
agro@soctrade.com
www.soctrade.com



LactoScope™ FT-A

Инфракрасный экспресс-анализатор молока



LactoScope™ FT-A разработан специально для молокоперерабатывающих предприятий и лабораторий по контролю качества молока и молочных продуктов, где необходимы высокая производительность и возможность анализа различных образцов молочных продуктов: от сырого молока до молочных продуктов с высокой вязкостью или сливок с жирностью до 55 %.

Благодаря внедрению последних разработок в области инфракрасной Фурье-спектроскопии, систем гомогенизации,

подачи и нагрева образцов, анализатор LactoScope FT-A обладает высочайшей скоростью анализа (всего 30 секунд на один образец) при стандартной погрешности анализа до 1 % CV (коэффициента вариации).

LactoScope™ FT-A – это наиболее универсальная модель, сочетающая высокую скорость и точность анализа при низкой стоимости эксплуатации, высокой надежности и сервисной поддержке пользователей по всему миру.

LactoScope™ FT-A особенности и преимущества

Встроенная система автоматической промывки и установки нулевой точки поддерживает оптимальное состояние насосов, системы подачи образцов и измерительной ячейки прибора, обеспечивая надежность и точность анализа.

Системы предварительного нагрева и гомогенизации стандартизируют температуру и размер жировых шариков образца перед измерением.

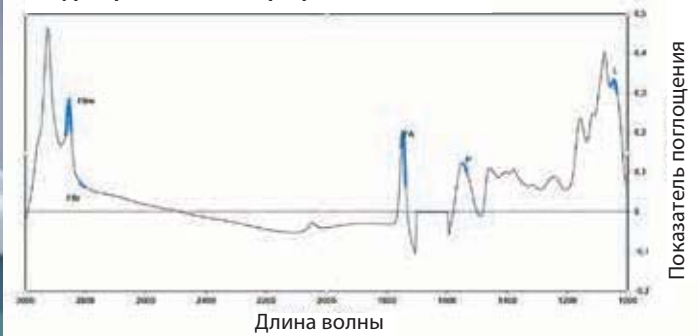
Анализ всего спектрального диапазона позволяет произвести точную количественную оценку всех компонентов образца.

Удобное программное обеспечение не требует длительного обучения, совместимо с системами LIMS и позволяет установить пароль для защиты данных и предотвращения внесения несанкционированных изменений в калибровку.

На анализатор LactoScope FT-A предустановлены готовые калибровки для анализа сырого, пастеризованного и нормализованного молока, сыворотки и концентрированных молочных продуктов, сливок (с жирностью до 55 %), смесей для мороженого и йогурта.



Инфракрасный спектр пробы молока



Анализируемые продукты



- Сырое, пастеризованное и нормализованное молоко
- Сливки с жирностью до 55 %
- Сыворотка и концентрированные молочные продукты
- Смеси для йогурта
- Смеси для мороженого

Определяемые параметры



Базовые:

Содержание жира, белка, лактозы, общее содержание сухих веществ, СОМО



Дополнительные:

Добавленная вода, истинный белок, казеин, небелковый азот (мочевина), свободные жирные кислоты, лимонная кислота, плотность и pH

Инфракрасный Фурье-спектрометр с интерферометром Dynascan™

Спектрометр LactoScope FT-A включает в себя интерферометр Dynascan™ от PerkinElmer, технологию OpticsGuard™ и молекулярную сетку в качестве осушителя оптического отсека

Молочный анализатор LactoScope FT-A соответствует стандарту ISO 9622/IDF 141 и использует одобренные AOAC методы для анализа жира, белка, лактозы и общего содержания сухих веществ в молоке



Аксессуары

Мы предлагаем полную линейку аксессуаров и расходных материалов, необходимых для работы

Технические характеристики

Базовые параметры ¹	Содержание жира, белка, лактозы, общее содержание сухих веществ, СОМО
Дополнительные параметры	Добавленная вода, истинный белок, казеин, небелковый азот (мочевина), свободные жирные кислоты, лимонная кислота, плотность и pH
Скорость измерения	100–120 образцов в час
Диапазон измерения (для неразбавленных образцов)	Жир 0–55 %, белок 0–15 %, углеводы 0–22 %, общее содержание сухого вещества 0–60 % (0–40 % для концентрированных молочных продуктов)
Повторяемость (стандартная)	$CV^2 \leq 0,25 \%$
Точность (стандартная)	$CV^2 \leq 1 \%$ (для сборного коровьего молока)
Стандартный объем пробы одного образца	10 мл
Диапазон температур пробы	4–42 °C
Габариты прибора (Д × Ш × В)	45 × 85 × 50 см
Вес	70 кг
Питание	100–120В, 60 Гц; 220–240 В, 50 Гц; 400 ВА
Соответствие стандартам	EMC 2014/30/EU; 2014/35/EU; IDF 141 / ISO 9622; AOAC 972.16; ICAR

¹ Референсные методы для определения основных параметров: жир по методу Розе-Готтлиба, белок по методу Кьельдаля, лактоза – методом ВЭЖХ, общее содержание сухих веществ – термogrавиметрическим методом

² CV (коэффициент вариации) стандартное отклонение, деленное на среднее значение испытываемой выборки, умноженное на 100 %