

АНАЛИЗ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Повысьте эффективность вашей молочной лаборатории с FTIR-анализатором **LactoScope™ 300**

Ускорьте лабораторный контроль молочной продукции с помощью FTIR-анализатора LactoScope™ 300 — интеллектуального решения, обеспечивающего быстрые и точные результаты анализа сырого и гомогенизированного молока, сливок и сыворотки менее чем за 45 секунд. Прибор разработан с акцентом на надёжность и простоту эксплуатации и сочетает в себе передовую технологию инфракрасной спектроскопии с преобразованием Фурье (FTIR) и удобный пользовательский интерфейс, обеспечивая стабильную и бесперебойную работу.

Благодаря интуитивно понятным рабочим сценариям на отзывчивом сенсорном экране, встроенным возможностям подключения и автоматизированному программному обеспечению для формирования отчётов, LactoScope™ 300 прост в эксплуатации и не требует длительного обучения персонала. Доступ к данным возможен в любое время и из любого места, что позволяет эффективно контролировать процессы обеспечения качества.

Благодаря интуитивно понятным рабочим сценариям на отзывчивом сенсорном экране, встроенным возможностям подключения и автоматизированному программному обеспечению для формирования отчётов, LactoScope™ 300 прост в эксплуатации и не требует длительного обучения персонала. Доступ к данным возможен в любое время и из любого места, что позволяет эффективно контролировать процессы обеспечения качества.



Выявление фальсификаций на раннем этапе приёмки

Проведение скрининга целевых и нецелевых примесей в молоке для предотвращения попадания загрязнённого сырья в производственную цепочку.

Оценка качества молочной продукции

Определение содержания жира, белка, лактозы, сухих веществ и сухого обезжиренного остатка (COMO, SNF) в молоке, сыворотке и сливках для оптимальной сортировки сырья под конкретные конечные продукты.

Контроль технологического процесса

Мониторинг ключевых показателей качества в процессе производства для обеспечения стабильности продукции, предотвращения недо- и переработки и повышения выхода продукции за счёт оперативной оптимизации технологических параметров.

Контроль качества готовой продукции

Подтверждение соответствия жидких готовых продуктов, таких как молоко, сливки и сыворотка, требованиям бренда и заданным спецификациям.

Быстрые результаты

Продвинутая система подачи образца и интуитивно понятные рабочие сценарии обеспечивают получение результатов менее чем за 45 секунд, позволяя анализировать не менее 60 проб в час и не замедлять производственные процессы.

Интуитивный и функциональный пользовательский интерфейс

Пользовательский интерфейс ResultsPlus™ в LactoScope™ 300 требует минимального обучения для работы с анализом и результатами, а также позволяет администраторам проверять калибровки и настраивать автоматическую передачу данных в LIMS-системы.

Точная и надёжная работа

Запатентованный интерферометр Dynascan™ разработан с учётом устойчивости к наклонам и смещениям и обеспечивает сохранность калибровки прибора после технического обслуживания, гарантируя высокую точность данных при каждом измерении.

Удалённый доступ и формирование отчётов

Облачное подключение NetPlus Report обеспечивает доступ к результатам анализа из любого места, а модуль NetPlus Remote (поставляется отдельно) позволяет удалённо настраивать приборы, передавать калибровки и параметры, контролировать работу путём сравнения результатов приборов с референсными значениями, а также обновлять калибровки.

LactoScope 300 Спецификация

Технология	FT-IR						
Диапазон длин волн	400-40000 см-1						
Продукты	сырое и гомогенизированное молоко, сливки, сыворотка						
Встроенные калибровки							
Молоко	Параметр	Жир	Белок	Лактоза	СО	СОМО	ТЗМ
	Диапазон(%)	0-13	0-6	0-6	0-25	0-12	-0,409 °C-0,550 °C
Сливки	Диапазон(%)	0-48	0-5	0-5	0-50	0-12	—
Сыворотка	Диапазон(%)	0-10	2-5	0-5	0-7,5	—	—
Точность	≤1,2% RSD по основным компонентам сырого коровьего молока: жир, белок, лактоза, сух. вещества и СОМО						
Повторяемость	≤0,5% RSD по основным компонентам сырого коровьего молока: жир, белок, лактоза, сух. вещества и СОМО						
Целевые фальсификаты Предел обнаружения (ПО)	Мочевина		0,1%				
	Сульфат аммония		0,1%				
	Мальтодекстрин		0,6%				
	Сахароза		0,3%				
	Вода		20%				
Выявление нецелевых фальсификатов	Отображается в виде индикации аномального молока (скрининг на отклонение)						
Время анализа	<45 сек						
Температура образца	5 - 40 °C						
Подготовка образца	Гомогенизация образца путем переворачивания; наилучшие результаты при анализе сырого молока и сливок достигаются при предварительном подогреве до 38-40 °C						
Объем образца	5 - 10 мл (молоко)						
Рабочая температура	5 - 35 °C						
Влажность	Без конденсации						
Интерфейс	2 x USB порта (для принтера, клавиатуры, компьютерной мыши или сканер штрихкодов), 1 x Ethernet порт						
Операционная система	Windows™						
Удаленное подключение	NetPlus™						
Дисплей	12-ти дюймовый сенсорный экран						
Перенос пробы	<1 %						
Очистка	Автоматическая или программируемая						
Электропитание	100/230 В, 50/60 Гц						
Размер (Д x Ш x В)	460 мм x 440 мм x 600 мм						
Вес	22 кг						

