

MilkoScan™ Mars

Современный FTIR-анализатор для молочной промышленности



MilkoScan™ MARS обеспечивает полный спектр измерений для всех типов молочной продукции. Для цельного молока доступна уникальная функция определения температуры заморозки — критический параметр для выявления разбавления водой. Прибор позволяет контролировать все ключевые показатели качества, необходимые для соответствия требованиям ГОСТ и внутренним стандартам предприятия.

Широкие диапазоны измерений позволяют анализировать как обезжиренное молоко, так и высокожирные сливки без необходимости разбавления проб. Высокая точность и повторяемость гарантируют надежность результатов для принятия решения о приёмке сырья и управления технологическими процессами.

Преимущества для лаборатории

Компактный форм-фактор позволяет разместить анализатор даже в небольших лабораториях. Низкое энергопотребление и нетребовательность к условиям эксплуатации делают MilkoScan™ MARS идеальным решением для ежедневной рутинной работы.

Типы образцов

Молоко, сливки и сыворотка

Параметры

Глобальная калибровка: Жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, содержание сухих веществ без жира, температура заморозки (только молоко)

Целевой и нецелевой скрининг на фальсификацию

Метод анализа

FTIR (инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье)

Время анализа

Около 1 минуты на пробу молока

Объем пробы

Всего 6 мл для полного анализа

Температура пробы

От 5 до 40 °C (однородная проба)

Технические характеристики

Особенность	Спецификация
Габариты	345 × 285 × 280 мм
Масса	10,5 кг
Источник питания	(100 до 240В) В - 50/60 Гц
Потребление электроэнергии	12V, 5A, - 60 W
Температура окружающей среды	5 - 35 °C
Влажность окружающей среды	< 80% относительной влажности
Условия эксплуатации	Для достижения наилучших результатов разместите прибор на устойчивой поверхности вдали от чрезмерной и постоянной вибрации
Уровень шума	шума < 70 дБ (А)

Диапазон измерения	0-48 % жира 0-6 % белка 0-50 % сухих веществ 0-12 % сухого обезжиренного вещества 0-6 % лактозы
--------------------	---

Точность ≤ 1,2 % CV* для основных компонентов сырого коровьего молока (жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, сухие вещества без жира)

Воспроизводимость ≤ 0,5 % CV* для основных компонентов сырого коровьего молока (жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, сухие вещества без жира)

Очистка Автоматическая и программируемая

Процедура калибровки Коррекция наклона/пересечения

Подключение к сети FossManager™

*Коэффициент вариации

Доверие более 5 000 молочных предприятий по всему миру.

MilkoScan™ Mars имеет маркировку CE и соответствует стандартам AOAC (Ассоциация аналитических химиков) и IDF (Международная молочная федерация).