

MilkoScan™ FT3

Максимальная производительность при анализе молока и молочных продуктов



MilkoScan™ FT3 предлагает новый, интеллектуальный подход к анализу молочной продукции, обеспечивая возможность тестирования широкого спектра жидких молочных продуктов, а также растительных напитков. Прибор сочетает низкую стоимость владения, высокую доступность (минимальные простои) и непревзойдённую стабильность результатов.

Одно решение — множество задач

Современный анализ молочной продукции — это не только молоко. MilkoScan™ FT3 позволяет легко адаптироваться к любым аналитическим требованиям. Интеллектуальная проточная система обрабатывает широкий спектр продуктов и автоматически подстраивается под каждый образец. Кроме того, MilkoScan™ FT3 обеспечивает самый точный и комплексный скрининг фальсификаций.

Стабильность — ключ к эффективному управлению процессом

Благодаря запатентованной системе автоматической стандартизации вы можете устранить дрейф прибора и различия между несколькими анализаторами. Это обеспечивает постоянно высокую точность измерений и позволяет объединять несколько приборов в единую сеть, что значительно снижает эксплуатационные затраты.

Максимальная готовность к работе — просто и надёжно

Благодаря цифровым технологиям и уникальной интеллектуальной системе диагностики, MilkoScan™ FT3 обеспечивает новый уровень надёжности — непревзойдённое время безотказной работы и быстрое, простое устранение неполадок.

Типы образцов

Компонентный анализ жидких молочных продуктов, таких как молоко, сливки, сыворотка, йогурт, шоколадное молоко, концентраты молока и сыворотки, а также растительные продукты и многое другое.

Области применения

Единая аналитическая платформа для: контроля сырья, стандартизации молока, определения качества для расчёта оплаты за молоко, скрининга на аномалии и фальсификации, управления и оптимизации технологического процесса, контроля качества на всех этапах производства.

Показатели

Глобальные калибровки: Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, тока заморозания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, казеин, мочевины, сахароза, глюкоза, фруктоза, галактоза.

Технология

Технология FTIR для анализа молока, молочных и растительных продуктов.

Технические характеристики

Область	MilkoScan™ FT3. Технические характеристики			
Включенные калибровки				
Молоко	Жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза (вкл. низколактозные продукты), глюкоза, галактоза, плотность, мочевины, титруемая кислотность, свободные жирные кислоты, казеин, лимонная кислота			
Сливки	Жир, белок, сухие вещества, СОМО			
Сыворотка и пермиат	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, титруемая кислотность			
Оptionальные калибровки				
Концентрированная сыворотка и пермеат	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, титруемая кислотность			
Концентрированное и обогащённое молоко	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО			
Йогурты и ферментированные продукты	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, глюкоза, фруктоза, сахароза, общие сахара, молочная кислота			
Десерты и мороженое	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, глюкоза, фруктоза, сахароза, общие сахара			
Растительные напитки	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, общие сахара			
Точка замерзания (FP)	Температура замерзания молока и сливок (с использованием датчика электропроводности)			
Нецелевые модели для скрининга фальсификации (модели ASM)*	Инструмент калибровки и готовые модели для скрининга аномального молока. ASM модели для: Сырого коровьего молока, сырого буйволиного молока, обработанного молока			
Целевые модели для скрининга фальсификации (модели TAM)*	Сульфат аммония	Мальтоза	Меламин	Нитрит натрия
	Циануровая кислота	Гидрокарбонат натрия	(пищевая сода)	Сорбит
	Формальдегид	Кальцинированная сода		Сахароза
	Глюкоза	Хлорид натрия		Добавленная мочевины
	Гидроксипролин	Цитрат натрия		Добавленная вода
	Мальтодекстрин			Индикатор добавленного жира
Диапазон калибровки	Согласно методическому приложению			
Точность (молоко)	<1.0% CV (Ж, Б, Л, СВ) (гарантировано) <0.8% CV (Ж, Б, Л, СВ) (типичная) <0,004 °C (точка замерзания)			
Повторяемость (молоко)	<0.25% CV (Ж, Б, Л) <0.20% CV (СВ) <0,001 °C (точка замерзания)			
Переносимость калибровок (молоко)	<0.5% CV (Ж, Б, Л, СВ)			
Перенос пробы (молоко и сливки)	<0.5%			
Процедура калибровочной корректировки	Автоматическая процедура настройки по наклону и смещению			
Объём пробы (молоко и сливки)	<8.0 мл			
Время измерения (молоко)	30 секунд			
Температура образца	5 - 55 °C (Проба должна быть однородной)			
Температура окружающей среды	10 - 35 °C			
Современная проточная система	Автоматическая установка нуля и очистка. Параметры очистки автоматически адаптируются к свойствам каждой пробы			
Автоматический контроль влажности	Интеллектуальная система автоматической сушки			
Интеллектуальная система диагностики	Встроенные идентификационные чипы для учёта времени эксплуатации, истории обслуживания и диагностики неисправностей			
Сетевые подключения	LIMS, FossManager™			
Качество деминерализованной воды	Класс чистоты воды ISO Grade 3 / ASTM Type IV или выше			
Масса и габариты (Ш x Г x В)	43 кг / 750 x 450 x 408 мм			

*С использованием датчика электропроводности для оптимальной работы

MilkoScan™ FT3 соответствует стандартам AOAC (Ассоциации аналитических химиков) и IDF (Международной молочной федерации)

MAES GROUP / LABORATORY

maibox@maesgroup.ru

www.maesgroup.ru

8 (800) 222-76-65