

## MilkoScan™ FT3

Oferă performanțe maxime în analiza laptelui și a produselor lactate



**MilkoScan™ FT3** oferă o nouă abordare inteligentă a analizei produselor lactate, inclusiv puterea de a testa o mare varietate de produse lactate lichide și semisolide la un cost redus de exploatare, beneficiind de o fiabilitate excepțională și o constanță fără precedent a rezultatelor.

### O soluție acoperă multiple necesități

Analiza produselor lactate de astăzi presupune mai mult decât analiza laptelui. MilkoScan FT3 vă ajută să vă adaptați fără efort la nevoile dvs. de analiză. Sistemul de flux inteligent poate gestiona o gamă largă de produse și se ajustează automat la fiecare probă. MilkoScan FT3 oferă cel mai precis și mai cuprinzător screening al contaminării laptelui.

### Constanța este cheia unui control eficient al procesului

Pe baza unei standardizări automate brevetate, puteți elimina derivațiile instrumentului și variația între instrumente. Acest lucru asigură performanțe ridicate constante și faptul că mai multe instrumente pot fi gestionate într-o rețea master / satelit, reducând semnificativ costurile de operare.

### Fiabilitate excepțională realizată simplu

Cu capabilități digitale și instrumente de diagnostic inteligente unice, MilkoScan FT3 oferă un nou nivel de siguranță, care include o fiabilitate unică a instrumentului, precum și depanare rapidă și ușoară a problemelor depistate.

### Tipuri de probe

Analiza compozițională a produselor lactate lichide și semisolide, cum ar fi lapte, smântână, zer, iaurt, lapte cu ciocolată, creme fraiche, lapte și zer concentrat și multe altele.

### Aplicații

Platformă pentru controlul materiilor prime, standardizarea laptelui, plata laptelui, verificarea contaminării, controlul procesului, optimizarea și controlul calității pe tot parcursul procesului.

### Parametrii

Calibrări globale: grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată negrasă, punct de îngheț, aciditate titrabilă, densitate, acizi grași liberi, acizi citrici, cazeină, uree, zaharoză, glucoză, fructoză, galactoză.

### Tehnologie

Tehnologie FTIR pentru analiza laptelui.

# Specificații

Articol	Specificații																		
<b>Calibrări incluse</b> Lapte  Smântână Zer & Zer ultrafiltrat ("permeate")	Grăsime, proteină, substanță uscată, substanță uscată grasă, lactoză (inclusiv produse cu lactoză scăzută), glucoză, galactoză, densitate, uree, aciditate titrabilă, acizi grași liberi, cazeină, acid citric  Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă, aciditate titrabilă																		
<b>Calibrări Opționale</b> Zer Concentrat și Permeate Lapte concentrat și îmbogățit lăur și Produse Fermentate  Deserturi și Înghețată  Punct de îngheț	Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă, aciditate titrabilă Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă, glucoză, fructoză, zaharoză, zaharuri totale, acid lactic Grăsime, proteină, lactoză, substanță uscată, substanță uscată grasă, glucoză, fructoză, zaharoză, zahăr total  Punctul de îngheț a laptelui și a smântânii (prin aplicarea senzorului de conductivitate)																		
* Screening-ul contaminanților necunoscuți din probele de lapte	Calibrări gata de utilizare pentru screening-ul contaminanților necunoscuți din lapte  Tipuri de probe: lapte de vacă crud, lapte de bivoliță crud, lapte procesat																		
* Screening-ul contaminanților cunoscuți din probele de lapte	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Sulfat de amoniu</td> <td>Maltoză</td> <td>Nitrat de sodiu</td> </tr> <tr> <td>Acid cianuric</td> <td>Melamină</td> <td>Sorbitol</td> </tr> <tr> <td>Formaldehida</td> <td>Bicarbonat de sodiu</td> <td>Zaharoza</td> </tr> <tr> <td>Glucoză</td> <td>Bicarbonat de sodiu</td> <td>Uree adăugată</td> </tr> <tr> <td>Hidroxiprolină</td> <td>Clorura de sodiu</td> <td>Apă adăugată</td> </tr> <tr> <td>Maltodextrină</td> <td>Citrat de sodiu</td> <td>Grăsime adăugată</td> </tr> </tbody> </table>	Sulfat de amoniu	Maltoză	Nitrat de sodiu	Acid cianuric	Melamină	Sorbitol	Formaldehida	Bicarbonat de sodiu	Zaharoza	Glucoză	Bicarbonat de sodiu	Uree adăugată	Hidroxiprolină	Clorura de sodiu	Apă adăugată	Maltodextrină	Citrat de sodiu	Grăsime adăugată
Sulfat de amoniu	Maltoză	Nitrat de sodiu																	
Acid cianuric	Melamină	Sorbitol																	
Formaldehida	Bicarbonat de sodiu	Zaharoza																	
Glucoză	Bicarbonat de sodiu	Uree adăugată																	
Hidroxiprolină	Clorura de sodiu	Apă adăugată																	
Maltodextrină	Citrat de sodiu	Grăsime adăugată																	
Gama de calibrare	Conform notei aplicative																		
Acuratețe (lapte)	<1.0% C <sub>v</sub> (F, P, L, TS) (garantat) <0.8% C <sub>v</sub> (F, P, L, TS) (tipic) <4.0 m°C (FP)																		
Repetabilitate (lapte)	<0.25% C <sub>v</sub> (F, P, L) <0.20% C <sub>v</sub> (TS) <1 m°C (FP)																		
Transferabilitate (lapte)	<0.5% C <sub>v</sub> (F, P, L, TS)																		
Reportare (lapte și smântână)	<0.5%																		
Rutina de ajustare	Procedură automată "slope/intercept"																		
Volum probă lapte și smântână	<8.0 mL																		
Timp măsurare (lapte)	30 secunde																		
Temperatura probei	5 - 55 °C (proba trebuie să fie omogenă)																		
Temperatura ambientală	10 - 35°C																		
Sistem de flux avansat	Setare automată la Zero și Curățare. Curățarea este definită în funcție de proprietăți și se ajustează automat la fiecare probă specifică																		
Control automat al umidității	Sistem automat de uscare protejat																		
Diagnosticare inteligentă	Cipuri încorporate pentru înregistrare: timp uzură, istoric service și depanare																		
Conexiuni rețea	LIMS, FossManager™																		
Calitatea apei demineralizată	ISO Grade 3 / ASTM Type IV sau mai bun																		
Greutate și Dimensiuni (WxDxH)	43 kg / 750 x 450 x 408 mm																		

\* Folosirea senzorului de conductivitate pentru performanțe optime

MilkoScan™ FT3 este în conformitate cu AOAC (Asociația Chimicilor Analitici) și IDF (International Dairy Federation).

Distribuitor unic în România și Republica Moldova:

**SERVITECH EXPRES S.R.L.**

Tel.: +40 744 433 283

Email: [contact@servitechexpres.ro](mailto:contact@servitechexpres.ro)

Web: [www.servitechexpres.ro](http://www.servitechexpres.ro)

RO, Noiembrie 2020

Sursa: [www.fossanalytics.com](http://www.fossanalytics.com)