

MilkoScan™ FT3

Максимальная эффективность анализа молока и молочной продукции



ANALYTICS BEYOND MEASURE

MilkoScan™ FT3 предлагает новый интеллектуальный подход к анализу молочной продукции, позволяя исследовать широкий спектр жидких и полужидких молочных продуктов и напитков на растительной основе при низкой стоимости владения, исключительно высокой готовности прибора и беспрецедентной стабильности результатов.

Одно решение для множества задач

Современный анализ молочной продукции - это гораздо больше, чем анализ молока. MilkoScan FT3 легко адаптируется к вашим аналитическим задачам. Интеллектуальная система потока работает с широким спектром продуктов и автоматически настраивается под каждый образец. MilkoScan FT3 обеспечивает наиболее точный и комплексный скрининг фальсификации.

Стабильность - ключ к эффективному управлению процессом

Запатентованная автоматическая стандартизация устраняет дрейф прибора и различия между приборами. Это обеспечивает стабильно высокую эффективность и позволяет объединять несколько приборов в сеть, существенно снижая эксплуатационные затраты.

Максимальная готовность прибора - это просто

Цифровые возможности и уникальные интеллектуальные средства диагностики MilkoScan FT3 обеспечивают новый уровень надежности: непревзойденную готовность прибора, а также быструю и простую диагностику неисправностей.

Типы образцов

Композиционный анализ жидких и полужидких молочных продуктов: молока, сливок, сыворотки, йогурта, шоколадного молока, крем-фреш, концентратов молока и сыворотки, продуктов на растительной основе и др.

Применение

Контроль сырья на платформе, стандартизация молока, расчеты за молоко, выявление отклонений, управление и оптимизация процессов, а также контроль качества на всех этапах молочного производства.

Параметры

Глобальные калибровки: жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, точка замерзания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, казеин, мочевины, сахара, глюкоза, фруктоза, галактоза.

Технология

FTIR-технология для анализа молока, молочных продуктов и продуктов на растительной основе.

Технические характеристики

Параметр	Характеристика MilkoScan™ FT3
Включенные калибровки	
Молоко	Жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза (включая низколактозные продукты), глюкоза, галактоза, плотность, мочевины, титруемая кислотность, свободные жирные кислоты, казеин, лимонная кислота
Сливки	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО
Сыворотка и пермеат сыворотки	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, титруемая кислотность
Дополнительные калибровки	
Концентрированная сыворотка и пермеат	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, титруемая кислотность
Концентрированное и обогащенное молоко	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО
Йогурт 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
Напитки на растительной основе	Жир, белок, сухие вещества, общие сахара
Точка замерзания (FP)	Точка замерзания молока, точка замерзания сливок (с использованием датчика проводимости)
*Общие модели скрининга фальсификации (модели ASM)	Инструмент калибровки и готовые модели скрининга аномального молока. Модели ASM для: сырого коровьего молока, сырого буйволиного молока, обработанного молока
*Специальные модели скрининга фальсификации (модели ASM)	Сульфат аммония Циануровая кислота Формальдегид Глюкоза Гидроксипролин Мальтодекстрин Мальтоза Меламин Бикарбонат натрия Карбонат натрия Хлорид натрия Цитрат натрия Нитрит натрия Сорбитол Сахароза Добавленная мочевины Добавленная вода Индикатор добавленного жира
Диапазон калибровки	Согласно соответствующей прикладной заметке
Точность (молоко)	<1,0% CV (Ж, Б, Л, СВ) (гарантировано) <0,8% CV (Ж, Б, Л, СВ) (типично) <4,0 м°С (FP)
Повторяемость (молоко)	<0,25% CV (Ж, Б, Л) <0,20% CV (СВ) <1 м°С (FP)
Сопоставимость между приборами (молоко)	<0,5% CV (Ж, Б, Л, СВ)
Перенос пробы (молоко и сливки)	<0,5%
Процедура корректировки	Автоматизированная процедура наклона/смещения
Объем образца молока и сливок	<8,0 мл
Время измерения (молоко)	30 секунд
Температура образца	5 - 55 °С (образец должен быть однородным)
Температура окружающей среды	10 - 35 °С
Усовершенствованная система потока	Автоматическая установка нуля и очистка. Режим очистки определяется свойствами продукта и автоматически адаптируется к каждому образцу
Автоматический контроль влажности	Защищенная автоматическая система сушки
Интеллектуальная диагностика	Встроенные ID-чипы для учета времени износа, истории обслуживания и поиска неисправностей
Сетевые подключения	LIMS
Качество деминерализованной воды	ISO Grade 3 / ASTM Type IV или выше
Масса и размеры (Ш x Г x В)	43 кг / 750 x 450 x 408 мм

*Для оптимальной работы используется датчик проводимости