

MilkoScan™ FT3

Забезпечення максимальної продуктивності в аналізі молока та молочних продуктів



MilkoScan™ FT3 пропонує новий інтелектуальний підхід до аналізу рідких та напівтвердих молочних продуктів, з малими експлуатаційними витратами, винятковою за часом безвідмовною роботою та безпрецедентною повторюваністю результатів.

Одне рішення для багатьох завдань

Молочний аналіз сьогодні - це більше, ніж просто аналіз молока. MilkoScan FT3 допоможе вам легко адаптуватися до необхідних вам типів аналізу. Система Smart Flow може працювати з широким переліком продуктів, вона автоматично підлаштовується під кожен зразок. MilkoScan FT3 пропонує найточніший та багатокomпонентний скринінг фальсифікатів.

Стандартизація аналізу є ключем до ефективного виробництва

На основі запатентованої автоматичної стандартизації ви можете усунути дрейф калібрувань та відмінності між тестуваннями на різних приладах. Це забезпечує високу продуктивність та можливість управління декількома приладами в master/slave мережі, що значно знижує вартість їх експлуатації.

Винятковий час безвідмовної роботи приладу

Завдяки цифровим можливостям та унікальним інтелектуальним діагностичним компонентам MilkoScan FT3 забезпечує новий рівень впевненості в результатах аналізу. Це забезпечує неперевершений час безвідмовної роботи приладу, а також швидке та просте усунення несправностей.

Тип зразка

Молоко сире, пастеризоване, вершки, сироватка, йогурт, шоколадне молоко, сметана, різноманітні молочні напої, сироваткові концентрати та інше.

Застосування

Контроль сировини, стандартизація молока, оплата молока, перевірка на фальсифікат, контроль процесу та його оптимізація, а також контроль якості упродовж усього процесу виробництва молока та молочних продуктів.

Параметри

Глобальні калібрування: Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ) температура (точка) замерзання, титрована кислотність, густина, вільні жирні кислоти, лимонна кислота, казеїн, сечовина, сахароза, глюкоза, фруктоза, галактоза.

Технології

FTIR технологія для аналізу молока.

Специфікація

Застосування	MilkoScan™ FT3 Специфікація		
Включені калібрування Молоко Вершки Сироватка та сироватковий перміат	Жир, білок, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ), лактоза (включаючи продукти з низьким вмістом лактози), глюкоза, галактоза, щільність, сечовина, титрована кислотність, вільні жирні кислоти, казеїн, лимонна кислота Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ) Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ), титрує кислотність		
Додаткові калібрування Concentrated Whey & Permeate (Концентрована молочна сироватка та перміат) Concentrated & Fortified Milk (Концентроване та збагачене молоко) Yoghurt & Fermented (Йогурт & Ферментовані продукти) Desserts & Ice Cream (Десерти та Морозиво) Точка замерзання (FP)	Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ), титрована кислотність Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ) Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ), глюкоза, фруктоза, сахароза, загальний вміст цукор, молочний кислота Жир, білок, лактоза, загальний вміст сухої речовини, сухий знежирений молочний залишок, (СЗМЗ), глюкоза, фруктоза, сахароза, загальний вміст цукру		
* Нецільові моделі для виявлення фальсифікації (моделі ASM)	Точка замерзання молока, точка замерзання вершків (за допомогою датчика провідності) Інструмент для створення калібрувань на пошук фальсифікату та готові до використання моделі скринінгу молока. Моделі ASM для: Сирого коров'ячого молока, сирого молока буйвола, переробленого молока		
* Цільові моделі для виявлення фальсифікації (TAM)	Сульфат амонію (Ammonium sulphate) Ціанурова кислота (Cyanuric acid) Формальдегід (Formaldehyde) Глюкоза (Glucose) Гідроксипролін (Hydroxyproline) Мальтодекстрин (Maltodextrin)	Мальтоза (Maltose) Меламін (Melamine) Бикарбонат натрію (Sodium bicarbonate) Карбонат натрію (Sodium carbonate) Хлорид натрію (Sodium chloride) Цитрат натрію (Sodium citrate)	Нітрит натрію (Sodium nitrite) Сорбітол (Sorbitol) Сахароза (Sucrose) Додана сечовина (Added urea) Додана вода (Added water)
Діапазон калібрування Точність (молоко)	Згідно паспорта калібрувань APP NOTE <1.0% C _v (F, P, L, TS) (гарантована) <0.8% C _v (F, P, L, TS) (типова) <4.0 m°C (FP) точка замерзання		
Повторюваність (молоко)	<0.25% C _v (F, P, L) <0.20% C _v (TS) <1 m°C (FP)		
Переносимість (молоко)	<0.5% C _v (F, P, L, TS)		
Переносимість (молоко та вершки)	<0.5%		
Процедура налаштування	Автоматична процедура нахилу/перетину		
Об'єм зразка молока та вершків	<8.0 mL		
Час виміру (молоко)	30 секунд		
Температура зразка	5 - 55 °C (зразок має бути однорідним)		
Температура навколишнього середовища	10 - 35 °C		
Вдосконалена проточна система	Автоматичне встановлення нуля та чищення. Очищення визначається відповідно до властивостей та автоматично налаштовується для кожного конкретного типу зразка.		
Автоматичний контроль вологості	Захищена автоматична система сушки		
Інтелектуальна діагностика	Вбудовані ідентифікаційні чіпи для реєстрації часу зносу, історії обслуговування та усунення несправностей		
Мережеві можливості	LIMS, FossManager™		
Якість демінералізованої води	ISO Grade 3 / ASTM Type IV or better		
Вага та розміри (Ш x Г x В) *	43 kg / 750 x 450 x 408 mm		

Використання датчика провідності для оптимальної продуктивності
 MilkoScan™ FT3 відповідає вимогам AOAC (Асоціація Хіміків-аналітиків) та IDF (Міжнародна молочна федерація).

Представництво FOSS в Україні
 просп. Голосіївський 58-а, оф.15
 м. Київ, Україна
 Тел.: +38 044-494-30-15 (05)
 info@foss-ua.com
 www.foss-ua.com
 Січень 2020