

FOSS



MilkoScan™ FT2

Возможности через инновации



Стандартизация и надежность

Построенный на основе инновационных технологий и непревзойденного опыта - MilkoScan™ FT2 обеспечивает стандартизацию молока для получения более высокого дохода и улучшения качества.

С помощью MilkoScan™ FT2 вы можете стандартизировать продукт ближе к заданным параметрам для увеличения прибыли и оптимального использования сырья, что позволит вам стать ближе к двум целям – росту бизнеса и созданию конкурентоспособного производства.

При низкой стоимости одного анализа вы сможете получить более стабильное качество продукта. Одновременно при проведении обычного рутинного анализа Вы также сможете проверять молоко на предмет фальсификации с помощью уникальной

системы анализа спектра прибора MilkoScan. Система удаленной поддержки позволит специалистам удаленно наблюдать за работой прибора и поддерживать его в оптимальном состоянии.

Что можно измерить

MilkoScan FT2 анализирует молоко, сливки, сыворотку, йогурт и другие молочные продукты. Молоко может быть проанализировано на содержание жира, белка, лактозы, сухих веществ, сухого обезжиренного молочного остатка, мочевины кислотности, плотности и казеина. Дополнительный модуль позволит Вам проводить анализ на фальсификацию молока и молочных продуктов.

Что можно измерить при помощи MilkoScan FT2

MilkoScan™ FT2 измеряет широкий спектр добавок (жир, белок, сахара и т.д.) в следующих продуктах:

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| • Молоко | • Сливки | • Сгущенное молоко с сахаром |
| • Концентрированное молоко | • Молочные коктейли | • Смеси для мороженого |
| • Йогурт | • Ферментированные продукты | • Молочные десерты |
| • Сыворотка | • Белковый концентрат сыворотки | • Творог |



Новый подход к анализу

MilkoScan FT2 представляет собой инструмент нового поколения, с новыми уникальными функциями созданный специально для удовлетворения ваших потребностей. Точность и производительность – обеспечивают платформу для проведения анализов. Основные преимущества:

- Защита от вибрации позволяет получать более точные результаты вне зависимости от места расположения прибора
- Точность на таком же высоком уровне, как и у других продуктов FOSS MilkoScan
- Устойчивая калибровка, основанная на базе данных об огромном количестве образцов
- Улучшенная очистка системы потока для того что бы избежать риск переноса образца.
- Уникальная точность при измерении точки замерзания позволяет обнаружить разбавление молока водой.

Сервис и поддержка

С MilkoScan FT2 вы получите возможность сконцентрироваться на своем бизнесе, не волнуясь на счет поддержки или обновления программного обеспечения.

Стабильность и надежность инструмента обеспечивает длительные интервалы между обслуживанием, а когда это необходимо сервис и поддержка осуществляется сервисным инженером, который поможет вашему MilkoScan FT2 работать день за днем, год за годом.

Сервис включает в себя разработку способа применения, обучение, план поддержки и консультации по телефону.

Ключевые характеристики MilkoScan FT2 для цельного молока:

Время анализа:	30 секунд
Точность:	<0.8% CV, коэффициент вариации (жир, белок, лактоза, сухой остаток, сухой обезжиренный молочный остаток)
Повторяемость:	<0.2 % CV
Температура:	5-55 °C
Объем образца:	программируемый 4-25 мл, стандартный объем 11 мл

Эволюция анализа

С MilkoScan FT2 вы получите все те отличные возможности, как и с MilkoScan™ FT1 и в дополнение к ним инновационные разработки для того что бы сделать вашу работу проще и более эффективной.

MilkoScan FT2 разработан для производственных помещений, так что вы можете избежать трат времени на перемещение образцов в лабораторию. В дополнение к этому, мощная система потока способна прокачивать различные типы образцов включая те, что обладают более высокой вязкостью.

Особенности программного обеспечения:

- Автоматическая запись результатов измерения для обеспечения контроля качества и прослеживаемости
- Интуитивно понятный интерфейс для рутинного анализа
- Мощное программное обеспечение FOSS Integrator для получения и обработки результатов анализа.
- Удаленная поддержка и мониторинг через интернет

Удаленное управление

При использовании специального сетевого программного обеспечения Ваш MilkoScan может быть подключен к центру управления, где эксперты могут присматривать за вашим прибором. Так же

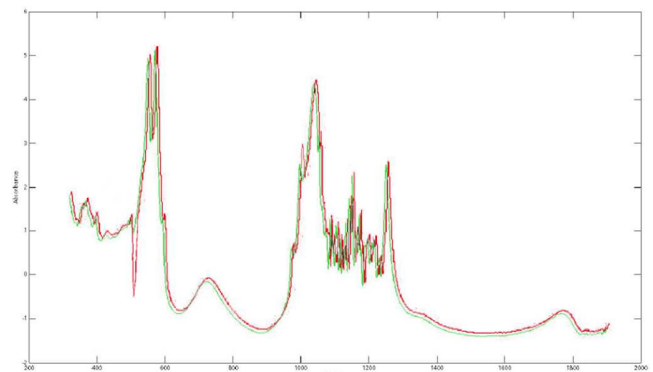
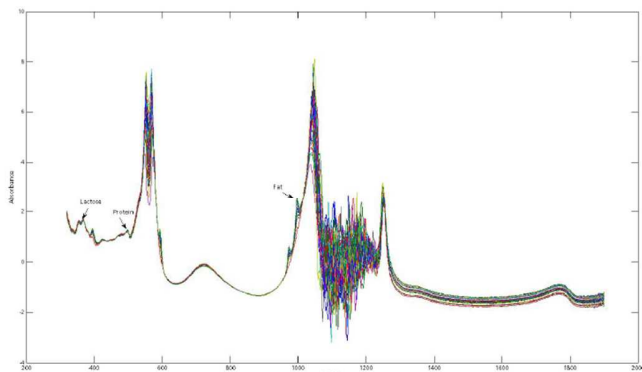
удаленно, в случае необходимости на Ваш прибор может быть установлена новая калибровка. С данным сетевым программным обеспечением Вы можете работать без необходимости волноваться о поддержке работоспособности прибора и обновлении калибровок.

Интегрированный контроль качества и сканирование спектра

Контроль фальсификации молока с интегрированным сканированием спектра. Вы можете проверять молоко на наличие аномалий одновременно с проведением остального контроля качества. Для этого не требуется дополнительного оборудования или времени.

Образец молока проверяется и сравнивается со спектром нормального молока. Выдается предупреждение о несоответствии. Данное предупреждение необходимо Вам для того что бы провести последующее тестирование для выяснения природы фальсификации. Проверка на фальсификацию является интегрированной частью ежедневного рутинного анализа при помощи MilkoScan FT2, что позволяет ускорить выявление фальсификата и позволить проводить более целенаправленные тесты при помощи подходящего лабораторного оборудования.

Тот же тест может быть использован для проверки аномальности в готовом молочном продукте.



Технология ИК-Фурье спектроскопии (FTIR) имеет высокую чувствительность по отношению к измеряемым веществам, даже если они содержатся в достаточно небольших концентрациях. Природное цельное молоко обладает особым спектром – уникальным отпечатком пальцев. Используя технологию FTIR, можно запрограммировать анализатор таким образом, что бы он распознавал спектр

(или отпечатки пальцев) репрезентативного цельного молока. Предупреждение выдается, когда образцы не соответствуют критериям для чистого молока. Если спектр как-то отличается от чистого молока – это сразу же будет обнаружено как показано на рисунке выше: красной линия – спектр для аномального молока, зеленая линия – спектр репрезентативного молока.



Гибкость производственного процесса

Все более возрастающие требования потребителей заставляют производителей быть гибкими и советовать быстро меняющемуся спросу.

Надежная система потока MilkoScan позволяет снизить стоимость и позволяет вам анализировать большое количество разнообразных продуктов, включая продукты с высокой вязкостью без необходимости проводить пробоподготовку. Что позволяет легко проводить анализ, любым сотрудником на производстве.

Большие возможности для применения

Прослеживаемость результатов с помощью программного обеспечения FOSS.

Новые мощные средства платформы FOSS Integrator, позволят Вам улучшить контроль и удовлетворить возрастающие потребности документооборота для обеспечения прослеживаемости измерений. Вы можете задать уровень доступа пользователей в соответствии с должностью сотрудника, таким образом, любой сотрудник может делать правильные измерения с минимальным обучением или вовсе без него.

Готовые к применению калибровки позволяют проводить одновременный анализ основных параметров в цельном молоке, промежуточных и готовых молочных продуктах, что позволяет Вам приступить сразу к работе над всем диапазоном продуктов от стандартного питьевого молока до йогурта.

Калибровки являются переносимыми от одного инструмента к другому, а мощное программное обеспечение WinISI™ позволяет быстро строить новые калибровки под Ваши собственные нужды.

Fatmilk %	mean	3,00	std	2,828	1	2	5,00	1,00
Protein %	mean	3,45	std	0,024	1	2	3,47	3,44
Casein %	mean	2,88	std	0,009	1	2	2,87	2,88
Lactose %	mean	4,55	std	0,186	1	2	4,41	4,68



FOSS в молочной отрасли

На протяжении десятилетий FOSS помогает молочным лабораториям удовлетворять их возрастающие потребности в проведении анализа. Например, решения FOSS были признаны важными для улучшения состояния поголовья, тестирование сырого цельного молока

Современные тренды, направленные на удовлетворение запросов потребителей и увеличение прибыли, делают решения от компании FOSS актуальными как никогда. Они обеспечивают удобство, скорость и минимизацию ручного труда, обеспечивая высокую скорость анализа и низкую стоимость измерения для одного образца.

MilkoScan™ FT2 является идеальным решением для молочных лабораторий, которым необходим, комплексный, точный и быстрый анализ с минимальной пробоподготовкой. Прибор обеспечивает высокую точность измерений и при этом защищен от вибраций и воздействия влаги.

Высокая точность измерений позволяет задавать параметры готового продукта ближе к цели и проводить измерения компонентов с низким содержанием. Надежная

система потока позволяет проводить измерения продуктов с высокой вязкостью без необходимости разведения образцов.

Благодаря специальному запатентованному способу стандартизации, Ваши калибровки могут быть перенесены с MilkoScan™ FT2/FT120 на Ваш новый MilkoScan™ FT2.

Программное обеспечение FOSS Integrator сохраняет результаты измерения, исходные спектральные данные, а также хранит данные обо всех событиях для обеспечения прослеживаемости измерений.

MilkoScan™ FT2 является продуктом, который создан для удовлетворения Ваших потребностей в более прогрессивном производстве молока на основе 50-и летнего опыта в создании инновационных аналитических технологий. Как результат – инструмент который задает новые стандарты в производстве молока и который обеспечивает долгосрочные цели по качеству уже сегодня.

FOSS

FOSS Analytical
69, Slangerupgade
DK-3400 Hilleroed
Denmark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

Официальный дистрибьютер в Республике Беларусь

Частное предприятие «МИЛТЕРА».
220099, г. Минск, ул.Казинца, 11а, пом.127
(офис А511),
Тел./факс + 375 17 300 33 94, +375 17 300 33 95
e-mail: miltera@foss.by

