

# MilkoScan™ FT3

Максимальная производительность при анализе молока и молочных продуктов



MilkoScan FT3 предлагает новый, интеллектуальный подход к анализу молочных продуктов с различной вязкостью при незначительных эксплуатационных затратах и беспрецедентной сходимости результатов.

#### Одно аналитическое решение для многих задач

Анализатор снабжен интеллектуальной проточной системой, которая автоматически настраивается для каждого образца и позволяет работать с самыми различными продуктами. MilkoScan FT3 позволяет осуществлять наиболее полный мониторинг наличия фальсификатов в образцах.

#### Постоянство - это ключ к эффективному управлению процессом

Запатентованная технология автоматической стандартизации позволяет полностью избавиться от различий между инструментами. Мониторинг и изменение настроек нескольких инструментов могут быть выполнены дистанционно, что значительно снижает стоимость эксплуатации.

#### Исключительное время непрерывной эксплуатации

MilkoScan FT3 снабжен уникальными интеллектуальными системами для самодиагностики, обеспечивающими новый уровень надежности, непревзойденное время безотказной работы прибора, а также быстрое и простое устранение неполадок.

#### Анализируемые образцы

Молочные продукты с различной вязкостью, такие как молоко, сливки, сыворотка, йогурт, шоколадные коктейли, сметана, концентраты молока и сыворотки, а также многое.

#### Область применения

Контроль сырья, стандартизация молока, анализ для оплаты, поиск фальсификатов, контроль и оптимизация производственного процесса.

#### Параметры

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

#### Технология

ИК-спектроскопия с преобразованием Фурье (FTIR).

# Спецификации

Область применения	Спецификации MilkoScan™ FT3		
<b>Стандартные калибровки</b> Молоко	Жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, глюкоза, галактоза, плотность, мочевины, кислотность, свободные жирные кислоты, казеин, лимонная кислота		
Сливки	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО		
Сыворотка и пермеат	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, кислотность		
<b>Дополнительные калибровки</b> Конц. сыворотка и пермеат	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, кислотность		
Конц. и обогащенное молоко	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО		
Йогурты и ферм. продукты	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, глюкоза, фруктоза, сахароза, общий сахар, молочная кислота		
Десерты и мороженое	Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, глюкоза, фруктоза, сахароза, общий сахар		
Точка заморозания (ТЗ)	ТЗ молока, ТЗ сливок (определяется с помощью модуля проводимости)		
*Поиск неизвестного фальсификата	Готовая модель для поиска неизвестного фальсификата в сыром коровьем и буйволином молоке, а также в переработанном молоке		
*Поиск известного фальсификата	Сульфат аммония Циануровая кислота Формальдегид Глюкоза Гидроксипролин Мальтодекстрин	Мальтоза Меламин Натрия бикарбонат Натрия карбонат Натрия хлорид Натрия цитрат	Натрия нитрат Сорбит Сахароза Добавленная мочевины Добавленная вода Добавленный жир
Диапазон калибровок	Параметры указаны в методических руководствах FOSS.		
Точность	Параметры указаны в методических руководствах FOSS.		
Повторяемость	Параметры указаны в методических руководствах FOSS.		
Трансферабельность (молоко)	Параметры указаны в методических руководствах FOSS.		
Эффект переноса	< 0.5 %		
Коррекция анализатора	Автоматизированная настройка наклона/отступа		
Отбираемый объем (молоко)	< 8.0 мл		
Время измерения (молоко)	30 секунд		
Температура образца	5 - 55 °C (образец должен быть гомогенным)		
Температура окр. среды	10 - 35 °C		
Проточная система	Автоматическая установка нуля и очистка. Очистка автоматически настраивается для каждого продукта.		
Авт. контроль влажности	Автоматическая сушильная система		
Диагностика	Встроенные ID-чипы для отслеживания износа и обслуживания		
Подключение к сети	LIMS, FossManager™		
Качество воды	ISO Grade 3 / ASTM Тип IV или лучше		
Масса и габариты (Д x Г x В)	43 кг / 750 x 450 x 408 мм		

\* Необходим модуль проводимости

MilkoScan™ FT3 совместим с директивами AOAC (Association of Official Analytical Chemists) и IDF (International Dairy Federation).