

LactoScape™ FT-B

Analizador de Leche

Conforme
a normas
AOAC e IDF



Grasa, proteína, lactosa y sólidos totales



Leche, nata y suero de leche



Preciso y fácil de usar



Uso eficiente del espacio en laboratorio

Pequeñas-Medias Industrias Lácteas y Centros de Recepción

LactoScope™ FT-B

Analizador de Leche de IR Medio



El analizador de leche LactoScope™ FT-B ha sido diseñado para responder a las necesidades de la pequeña - mediana industria láctea y puntos de recogida de leche. Gracias a su moderna óptica FTIR y su software intuitivo,

puede analizar leche cruda, estandarizada y procesada, suero y nata con hasta 40% de grasa. Tiene un tiempo de medición rápido de 45 segundos por muestra con una precisión típica inferior al 1% de CV.

El LactoScope™ FT-B incorpora la última tecnología (Transformada de Fourier en el infrarrojo medio). Su construcción modular minimiza la vibración de la bancada FTIR y su diseño integrado proporciona un uso eficiente del espacio del laboratorio. El LactoScope FT-B tiene un bajo coste de mantenimiento, tiempo de inactividad mínimo, precisión garantizada y soporte mundial para todos sus usuarios.

Prestación de tecnología líder para el análisis de componentes lácteos

Lactoscope FT-B Características y Beneficios

Los ciclos automáticos de limpieza y ceros mantienen la unidad de bombeo de muestra y la celda de medición en condiciones óptimas, mejorando así la fiabilidad y precisión general del instrumento.

El precalentamiento y la homogeneización de la muestra estandarizan la temperatura y tamaño de partícula de los glóbulos grasos antes de la medición.

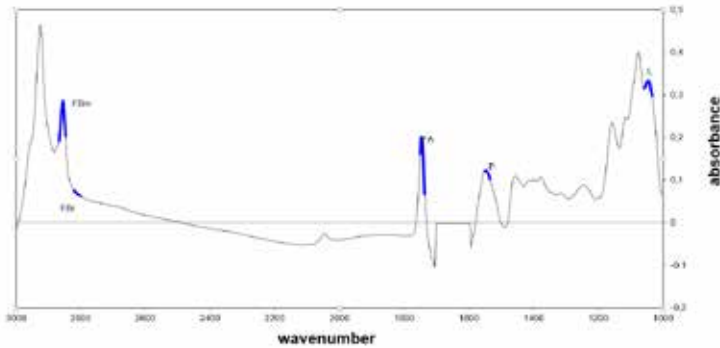
El análisis del espectro completo permite la cuantificación de todos los componentes.

Software Intuitivo proporciona una implementación rápida con una capacitación mínima, es compatible con los sistemas LIMS y tiene la opción de proteger las calibraciones y los datos con una contraseña.

El LactoScope FT-B incluye las calibraciones para analizar leche cruda, estandarizada y procesada, suero de leche y nata con hasta un 40% de grasa.



Espectro completo de leche



Productos

- Leche cruda, procesada y estandarizada
- Nata con hasta 40% de gras
- Suero



Componentes

Estándar: grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, solidos no grasos

Opcional: FPD, proteína real, caseína, NPN-CU, ácidos grasos libres, ácido cítrico, densidad y pH



Interferómetro patentado Dynascan™ en el Espectrofotómetro FTIR

El espectrómetro del LactoScope FT-B incorpora el interferómetro Dynascan™ de PerkinElmer, la tecnología OpticsGuard™ y el tamiz molecular como desecante del compartimiento óptico.



El analizador de leche LactoScope FT-B cumple con la norma ISO 9622 / IDF 141 y utiliza la metodología aprobada por AOAC para el análisis de grasa, proteína, lactosa y sólidos totales en la leche.

Accesorios

Ofrecemos una línea completa de consumibles y accesorios para garantizar un rendimiento óptimo del sistema.

Especificaciones

Componentes estándar¹: Grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos

Componentes adicionales: Agua añadida, proteína real, caseína, NPN-CU, ácidos grasos libres, ácido cítrico, densidad y pH.

Velocidad de medición: 60-80 muestras por hora

Rango de medición (% m/m) para muestras sin diluir: Grasa 0-40%, proteína 0-10%, carbohidratos 0-15%, sólidos totales 0-45%

Repetibilidad (típica): $CV^2 \leq 0.25\%$

Precisión (típica): $CV^2 \leq 1\%$ (en muestras de tanque de leche de vaca)


Volumen de toma de muestra típico: 10 ml

Temperatura de entrada de la muestra: 4°C-42°C (35.5°F-107.5°F)

Dimensiones (F x A x H): 49 x 70 x 49 cm, (19.5" x 27.5" x 19.5")

Peso: 60 kg, 132 lbs

Suministro eléctrico: 100-120 V, 60 Hz; 220-240 V, 50 Hz; 400 VA

Estándares y aprobaciones:  Directiva EMC 2014/30 / EU; Directiva de bajo voltaje: 2014/35 / EU; DF 141 / conforme a ISO 9622 y AOAC 972.16; certificado ICAR.

¹ Rose-Gottlieb para grasa, Kjeldahl para proteína, HPLC para lactosa y método de horno para sólidos

² CV es la desviación estándar dividida por el promedio de la muestra probada, multiplicada por 100

www.perten.es

