

LactoScape FTIR

Analizador de Lácteos

Aprobaciones oficiales:
AOAC, IDF



Leche, nata Yogurt y suero



Grasa, Proteína, Lactosa y sólidos totales



Uso eficiente del espacio del laboratorio



Fácil de usar

Procesos y Laboratorio



DELTA INSTRUMENTS IS NOW A PART OF PERTIN INSTRUMENTS

Analizador LactoScope FTIR avanzado para leche y productos lácteos.



El Analizador de leche LactoScope FTIR está aprobado por IDF y AOAC, para el análisis de grasa, proteína, lactosa y sólidos totales en la leche. El analizador incorpora una moderna óptica FTIR, y un software sencillo pero potente. El

LactoScope FTIR puede analizar otros productos como nata, yogur y suero aumentando así su valor y versatilidad.

El de Delta LactoScope™ FTIR incorpora la última tecnología basada en los principios de infrarrojos de transformada de Fourier. La construcción modular del instrumento minimiza la vibración del banco FTIR y su diseño integrado proporciona un uso eficiente del espacio en el laboratorio. LactoScope asegura un bajo coste de mantenimiento, tiempo de inactividad mínimo, precisión garantizada y soporte mundial para toda la industria láctea.

Proporcionando funcionalidades críticas en el análisis composicional de leche y productos lácteos.

LactoScope FTIR Características y ventajas avanzado

Auto-Limpieza y Auto-Zero mantenimiento automático de la unidad de bombeo de muestra y la celda de medición. Reduce la necesidad de mantenimiento técnico y tiempo de preparación. Mejora la fiabilidad y la precisión garantizando que se realiza la limpieza.

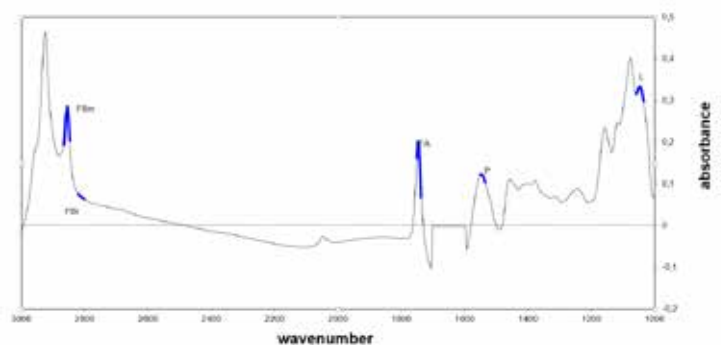
El Pre calentamiento de la muestra y homogeneización normalizan la temperatura y el tamaño de partícula de los nodulos de grasa.

El Análisis de espectro completo permite la cuantificación de todos los componentes.

El Software intuitivo significa una implementación rápida con una formación mínima. Las calibraciones y los datos pueden estar protegidos por contraseña. Compatible con sistemas LIMS.

Los instrumentos vienen precalibrados para todas las aplicaciones lácteas. Listo para analizar los productos estándar para un inicio rápido y una implementación segura.

Espectro completo de la leche



Productos

Leche, nata, suero, leche condensada, mix de helado, mix de yogur, leche para queso, leche aromatizada, UHT, WPC.

Leche líquida: Pago de entregas.

Opcional: análisis de queso

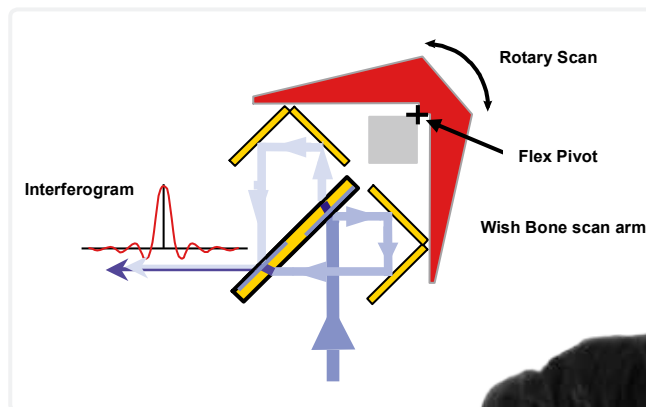
Parámetros

Grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, SNF.

Agua añadida, proteína real, caseína, NPN / urea calculada, ácidos grasos libres, pH, ácido cítrico, densidad, otros carbohidratos.

Espectrofotómetro patentado Wishbone FTIR

El LactoScope FTIR utiliza la tecnología infrarroja de transformada de Fourier y mide el espectro completo de la muestra. El sistema pre-alineado Wishbone está en el corazón del espectrofotómetro; asegurando una reproducibilidad absoluta de la longitud de onda y una fácil y precisa transferencia de calibración. El método LactoScope FT mid-IR está aprobado por AOAC y IDF para el análisis de grasa y proteína en la leche.



Accesorios

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

Especificaciones

Parámetros estándar: Grasa , proteína, lactosa, sólidos totales, SNF

Parámetros adicionales: Agua añadida, proteína real, caseína, NPN / urea calculada, ácidos grasos libres, pH, ácido cítrico, densidad, otros carbohidratos

Velocidad de medición: 80-120 muestras / Hora

Rango de medición para muestras no diluidas: Grasa 0% -55%, Proteína 0% -25%, Carbohidratos 0% -25%, Sólidos totales 0% -60%

Repetibilidad: ≤ 0.25 % CV*

Precisión: ≤ 1 % CV*(muestras a granel de la leche de vaca)

Volumen de la muestra: 10 ml

Temperatura de las muestras: 2°C a +50°C

Dimensiones (Fondo x Ancho x Alto): 45 cm x 230 cm x 50 cm

Peso: 86kg

Suministro eléctrico: 110V-240V, 50 to 60 Hz, 650 VA PC incl.

Directivas / Homologaciones: **CE**, Directiva 89/336 / CE, Directiva de baja tensión 73/23 / CE, IDF 141C

*CV, coeficiente de variación es igual a la desviación estándar dividida por el promedio de la muestra analizada, 100veces . Rose-Gottlieb para la grasa, Kjeldahl para la proteína, HPCL para la lactosa, y método del horno para los sólidos totales

