



ANALIZAR LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS CON TODA GARANTÍA.



LactoScope™
Analizador de leche y productos lácteos



OPTIMIZAR LOS PROCESOS
Y MAXIMIZAR LOS BENEFICIOS



PRECISO Y FÁCIL DE USAR

Proporcionando capacidades industriales líderes en análisis de productos lácteos

Los procesadores de leche y las centrales lecheras de todo el mundo se enfrentan cada día al reto de garantizar la consistencia de las materias primas que reciben y realizar un pago justo a los proveedores. El análisis composicional rápido y preciso de los componentes principales de la leche cruda y otros productos lácteos es de suma importancia en estas industrias para aumentar el valor y asegurar la calidad de los productos finales. El disponer de un personal capacitado y bien entrenado para asegurar la verificación adecuada de las materias primas y productos finales es también crucial para optimizar los procesos y maximizar los beneficios.

El LactoScope™ está diseñado para satisfacer las necesidades de la industria láctea y procesadores de todos los tamaños , analizando con rapidez y precisión los componentes principales de la leche cruda y otros productos lácteos. El LactoScope es un instrumento FT-IR (Fourier-Transform Infrared Spectroscopy) de última generación, con una óptica moderna y un software sencillo pero potente, que permite analizar leche cruda, estandarizada y procesada, suero de leche, nata y otros productos lácteos. El instrumento incorpora la última tecnología de infrarrojo medio (MIR), analizando en tan solo 30-45 segundos y con una precisión típica de menos del 1% CV. La construcción modular del instrumento minimiza la vibración de la bancada FT-IR, y su diseño integrado proporciona un uso eficaz del espacio del laboratorio. El LactoScope tiene un bajo costo de propiedad, un mínimo de tiempo de inactividad y un soporte mundial para todos sus usuarios.



Características Principales

- Preciso y fácil de usar
- Ciclos de limpieza y ceros automáticos
- Precalentamiento de la muestra
- Análisis de espectro completo
- Incluye calibraciones
- Software intuitivo
- Resultados 24/7



FTA - GRANDES PROCESADORES



FT-B - PUNTOS DE RECOGIDA DE LECHE EN LAS LECHERÍAS

Modelos que se adaptan a las necesidades de las empresas lácteas

Analizador versátil de productos lácteos líquidos

El **LactoScope FT-A** es nuestro analizador de infrarrojo medio más versátil, capaz de analizar una amplia gama de productos lácteos: leche, nata, suero, concentrados, helados y mezclas de yogur. Las últimas innovaciones de hardware permiten analizar fácilmente los productos lácteos más difíciles, como las natas con hasta un 55% de grasa y otros productos viscosos. Con una precisión típica por debajo del 1% CV, un tiempo de medición de 30 segundos, un bajo coste de propiedad y un tiempo de inactividad mínimo, este instrumento es la elección preferida de los grandes procesadores y laboratorios de productos lácteos.



LactoScope FT-A

Analizador de leche

El **LactoScope FT-B** Con una precisión típica por debajo del 1% CV y un tiempo de medición de 45 segundos por muestra, está diseñado para responder a las necesidades de las lecherías pequeñas y medianas y los puntos de recogida de leche. Puede analizar leches, suero y nata con hasta un 40% de grasa. Tiene un bajo el costo de la propiedad, y un mínimo tiempo de inactividad.



LactoScope FT-B



OPTIMIZAR SU PROCESO



RESULTADOS 24/7 CON NETPLUS

La tecnología que aporta

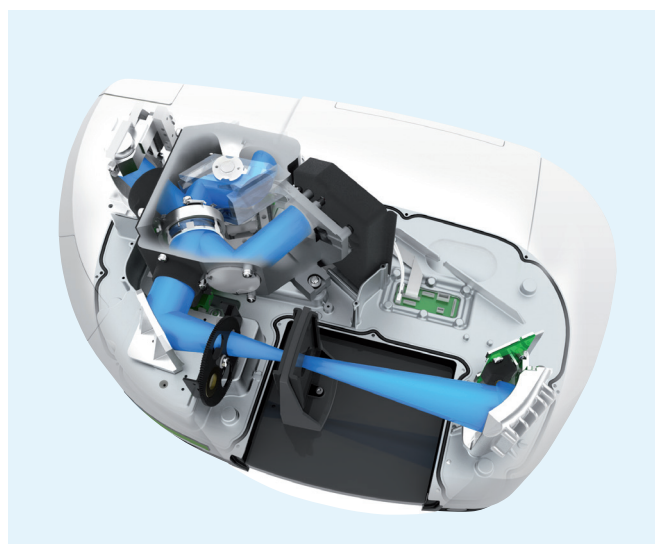
Nuestra tecnología patentada asegura que usted obtenga el máximo de su análisis de productos lácteos, independientemente de su aplicación.

Espectrofotómetro FT-IR con Interferómetro patentado Dynascan™

El espectrómetro LactoScope incorpora el interferómetro Dynascan™ de PerkinElmer, la tecnología OpticsGuard™ y un filtro molecular como desecante del compartimento óptico.

- Los Ciclos de limpieza y de Los ceros automáticos mantienen la bomba y la célula de medición en condiciones mejorando la fiabilidad y precisión general de el instrumento.
- El Precalentamiento y homogeneización de las muestras estandarizan la la temperatura y el tamaño de las partículas de los glóbulos de grasa antes de la medición.
- El análisis de espectro completo permite la determinación de todos los componentes.
- El LactoScope incluye las calibraciones para analizar materia prima, leches estandarizadas y procesadas, suero y nata.

- El software intuitivo de Results Plus proporciona una rápida implementación con un mínimo de entrenamiento, está diseñado para hacer análisis rápidamente y de forma segura, y es compatible con sistemas LIMS.
- La solución de la nube PerkinElmer NetPlus™ permite configurar y monitorizar el LactoScope remotamente. Utilizando NetPlus, el LactoScope se puede configurar fácilmente en una red de equipos.





LA MEDIDA COMPLETA DE
CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIA



POR SU ÉXITO

Servicio y Asistencia

En el mundo actual de operaciones complejas en entornos de procesos, cada función debe trabajar en sincronía con los objetivos comunes de mejorar la productividad. Y ese es el objetivo general de los Servicios de Laboratorio de OneSource®, también. Ofrecemos soluciones que cubren todos los aspectos de las operaciones y que pueden personalizarse para los flujos de trabajo específicos -y los resultados empresariales- hacia los que se dirige. En pocas palabras, OneSource es la única organización de servicios con el conocimiento necesario de sus necesidades en torno al servicio y asistencia, que ofrece un enfoque de sistemas personalizados para su satisfacción. Con una completa visión y experiencia, nuestros especialistas pueden identificar los problemas e ineficiencias y diseñar las soluciones adecuadas para resolver sus retos científicos y empresariales. Desde los servicios de reubicación hasta la reparación y el servicio diario de los instrumentos, pasando por el mantenimiento preventivo, los servicios de desarrollo de métodos y la provisión de personal científico, los servicios de laboratorio de OneSource pueden ayudar a agilizar sus procesos y a que su personal vuelva a su principal objetivo empresarial.

PRODUCTOS	LACTOSCOPE	
	FT-A	FT-B
Leche cruda	•	•
Leche desnatada	•	•
Suero de leche	•	•
Leche UHT pasteurizada	•	•
Nata < 40% de grasa	•	•
Nata ≤ 55% de grasa	•	
Yogur con cultivo recién añadido	•	
Helado (mezcla blanca)	•	
Concentrado de suero de leche (máximo 38% de sólidos totales)	•	
Concentrado de proteína de suero (máximo 38% de sólidos totales)	•	
Leche desnatada concentrada (max 38% de sólidos totales)	•	
Abierto para el desarrollo de aplicaciones de los clientes	•	

ESPECIFICACIONES

Parámetros	Grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos. Agua añadida, proteína verdadera, caseína, NPN-CU, ácidos grasos libres, ácido cítrico, densidad y pH.
Reproducibilidad (típica)	CV ≤ 0.25%
Exactitud (típica)	CV ≤ 1% (sobre muestras de cisternas de leche de vaca a granel)
Volumen típico de la muestra	10 mL
Temperatura de la muestra	4°C - 42°C (35.5°F - 107.5°F)
Suministro de corriente	100-120 V, 60 Hz; 220-240 V, 50 Hz; 400 VA
Normas y homologaciones	Directiva EMC 2014/30/UE; Directiva de Bajo Voltaje: 2014/35/UE; cumple con IDF 141/ISO 9622; cumple con AOAC 972.16

Para contactos de ventas y asistencia, por favor visite www.perkinelmer.com/contact

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com



For a complete listing of our global offices, visit www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.