

## MilkoScan™ FT3

Максимальная производительность при анализе молока и молочных продуктов



MilkoScan™ FT3 предлагает новый, интеллектуальный подход к анализу молочной продукции, включая возможность измерения широкого спектра жидких и вязких молочных продуктов при невысоких операционных затратах, высокой точности и сходимости результатов

### Одно решение для многих задач

Сегодня анализ молока – это нечто большее, чем просто анализ молока. MilkoScan FT3 помогает легко адаптироваться к вашим аналитическим потребностям. Аналитическая проточная система может обрабатывать широкий спектр продуктов и автоматически подстраивается под каждый образец. MilkoScan FT3 предлагает наиболее точное и комплексное определение фальсификаций.

### Сходимость результатов - эффективное управление производственным процессом

На основе запатентованной автоматической стандартизации вы можете исключить дрейф прибора и вариации между приборами. Это обеспечивает стабильно высокую производительность и возможность управления несколькими приборами в основной/периферийной сети, что значительно снижает эксплуатационные расходы.

### Минимальное стартовое время позволяет быстро начать работу

Благодаря цифровым возможностям и уникальным интеллектуальным диагностическим инструментам MilkoScan FT3 обеспечивает новый уровень уверенности, включающий непревзойденную эксплуатацию, а также быстрое и простое устранение неисправностей.

### Типы образцов

Анализ состава жидких и вязких молочных продуктов, таких как молоко, сливки, сыворотка, йогурт, шоколадное молоко, концентраты молока и сыворотки и многое другое.

### Области применения

Аналитическое решение для контроля сырья, стандартизации молока, оплаты молока, проверки на фальсификат, управления технологическими процессами и их оптимизации, а также контроля качества в ходе всего процесса переработки молока.

### Параметры

Глобальные калибровки: Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО, температура замерзания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, казеин, мочевины, сахароза, глюкоза, фруктоза, галактоза.

### Технология

Технология FTIR для анализа молока.

# Технические характеристики

Характеристика	Технические характеристики MilkoScan™ FT3		
<b>Включенные калибровки</b> Молоко  Сливки Сыворотка и сывороточный пермеат	Жир, белок, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток, лактоза (в т.ч. продукты с низким содержанием лактозы), глюкоза, галактоза, плотность, мочевины, титруемая кислотность, свободные жирные кислоты, казеин, лимонная кислота Жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток Жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток, титруемая кислотность		
<b>Опциональные калибровки</b> Концентрированная сыворотка и пермеат Концентрированное и обогащенное молоко Йогурт и ферментированные продукты Десерты и мороженое	Жир, белок, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток, титруемая кислотность Жир, белок, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток  Жир, белок, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток, глюкоза, фруктоза, сахароза, общий сахар, молочная кислота Жир, белок, лактоза, общее содержание сухих веществ, сухой обезжиренный молочный остаток, глюкоза, фруктоза, сахароза, общий сахар		
Точка замерзания (FP)	Точка замерзания молока, точка замерзания сливок (по датчику проводимости)		
*Общие модели для обнаружения фальсификации (модели ASM)	Средство калибровки и готовые к использованию модели для выявления аномального молока. Модели ASM для: сырого коровьего молока, сырого буйволиного молока, переработанного молока		
*Целевые модели для обнаружения фальсификации (TAM)	Сульфат аммония Циануровая кислота Формальдегид Глюкоза Гидроксипролин Мальтодекстрин	Мальтоза Меламин Бикарбонат натрия Карбонат натрия Хлорид натрия Цитрат натрия	Нитрит натрия Сорбит Сахароза Добавленная мочевины Добавленная вода Добавленный индикатор жира
Диапазон калибровки	Согласно методическому руководству		
Погрешность (молоко)	<1.0% C <sub>v</sub> (Ж, Б, Л, СВ) (гарантированная) <0.8% C <sub>v</sub> (Ж, Б, Л, СВ) (типичная) <4,0 м°С (ТЗ)		
Повторяемость (молоко)	<0.25% C <sub>v</sub> (Ж, Б, Л) <0.20% C <sub>v</sub> (СВ) <1 м°С (ТЗ)		
Переносимость (молоко)	<0.5% C <sub>v</sub> (Ж, Б, Л, СВ)		
Последовательное загрязнение образцов (молоко и сливки)	<0,5%		
Процедура настройки	Автоматическая процедура стандартизации оборудования		
Объем образца для молока и сливок	<8,0 мл		
Время измерения (молоко)	30 секунд		
Температура образца	5 – 55 °С (образец должен быть однородным)		
Температура окружающей среды	10 – 35 °С		
Усовершенствованная проточная система	Автоматическая установка нуля и очистка. Очистка определяется в соответствии со свойствами и автоматически настраивается для каждого конкретного образца		
Автоматический контроль влажности	Защищенная автоматическая система осушения		
Интеллектуальная диагностика	Встроенные идентификационные чипы для регистрации времени износа, истории обслуживания и устранения неисправностей		
Сетевые соединения	LIMS, FossManager™		
Качество деминерализованной воды	ISO класс 3 / ASTM тип IV или лучше		
Вес и размеры (Ш x Г x В)	43 кг / 750 x 450 x 408 мм		

\*Использование датчика проводимости для обеспечения оптимальной производительности

MilkoScan™ FT3 соответствует требованиям AOAC (Ассоциации аналитических химиков) и IDF (Международной молочной федерации).

## **LABTRAID**

### **Представительство компании FOSS**

Республика Казахстан,

010000, г. Нур-Султан

Кургальжинское шоссе 19, оф. 506

+7(7172)725930

[www.carlex.kz](http://www.carlex.kz)

E-mail: [info@carlex.kz](mailto:info@carlex.kz)