

Анализатор MilkoScan™ Mars

MilkoScan – первый анализатор молока, предназначенный для широкого круга пользователей



Анализатор молока MilkoScan Mars позволяет исключить отнимающие время и усилия традиционные методы анализа, и повысить точность определения примесей, случайно или намеренно попавших в поставляемое молоко.

Он позволяет контролировать и обеспечивать стандартизацию молока и сливок с целью оптимизации использования сырья и сохранения стабильного качества продукции.

Образец	Параметры
Молоко, сливки	Жир, белок, лактоза, полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток, точка замерзания (только молоко)

С помощью анализатора MilkoScan Mars можно:

- точно определить стоимость поставляемого продукта;
- исключить проникновение примесей на производство;
- проверить продукт до его отправки



MilkoScan™ Mars – простая в использовании и экономичная установка

Анализаторы FOSS MilkoScan™ функционируют на основе зарекомендовавшей себя технологии FTIR, обеспечивая рентабельность производства и качество молочной продукции. Мы предлагаем воспользоваться преимуществами этой технологии экспресс-тестирования.

Анализатор MilkoScan Mars поставляется калиброванным. Установка готова к проведению анализа сразу после подключения к сети питания.

- Благодаря эффективности и точности готовых к использованию калибровочных параметров обеспечивается оптимальный расход сырья и постоянное качество молочных продуктов.
- Прочная система подачи продукта с минимальным объёмом технического обслуживания
- Прекрасно зарекомендовавшая себя технология исследования молочных продуктов FTIR, внедрённая более чем на 5000 производств по всему миру.

Простой способ анализа молока – до шести параметров в течение одной минуты.

С помощью удобного в использовании анализатора MilkoScan Mars любой сотрудник может без применения химикатов получить результат, содержащий до шести параметров. Данные отображаются на сенсорном экране.

Автоматическая калибровка нуля осуществляется каждый час. Установив пароль, можно исключить несанкционированное изменение параметров пользователями.

- Экспресс-контроль качества – в течение минуты будут получены результаты, содержащие шесть параметров и данные о наличии примесей.

- Альтернатива отнимающим много времени и усилий лабораторным методам исследования.
- Без использования химикатов и расходных материалов – достаточно поместить образец и нажать кнопку «Пуск»

Функция контроля примесей

Молоко можно проверить на наличие аномалий, одновременно измерив другие параметры. Для этого не требуется дополнительного оборудования или времени. Таким образом, MilkoScan Mars представляет собой прекрасное решение для контроля образцов, которое помогает своевременно обнаружить примеси и направить подозрительный продукт на более детальное лабораторное исследование.

- Технология FTIR предоставляет уникальную возможность контроля молока на примеси
- Предлагаются готовые для использования параметры скрининга с поддержкой международной сети компании FOSS
- Проверка несоответствующего требованиям и подозрительного продукта

Процедура использования



1. Поместить образец под пипетку
2. Нажать «Пуск»
3. Результаты будут отображены на экране

Технология

Установка MilkoScan Mars функционирует на основе технологии, применяемой в лучших анализаторах FOSS, которые служат для официального централизованного тестирования молока по всему миру.

Высокая точность гарантирована технологией инфракрасной Фурье-спектроскопии (FTIR), основанной на десятилетиях разработок компании FOSS и широко признанной в качестве наиболее эффективного и надёжного метода текущего контроля молока.

Данный метод анализа соответствует стандартам Международной молочной федерации. Благодаря функции автоматического сохранения историю результатов можно проследить.

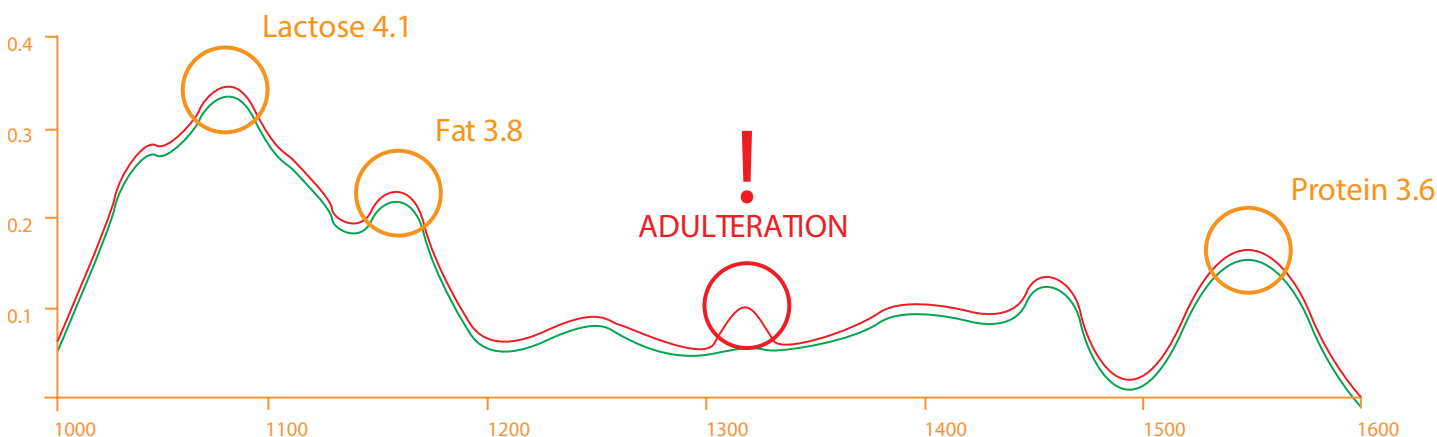
Широкие возможности технологии FTIR

Технология FTIR, используемая в анализаторе MilkoScan Mars, отличается особой эффективностью при тестировании образцов жидкости и является идеальным методом инфракрасного исследования молока. Среди областей применения: анализ сырого молока, стандартизация молока и сливок (на основе таких параметров, как содержание жиров и белков) с целью обеспечения постоянства характеристик конечного продукта, а также выявление примесей в рамках процесса контроля качества.



Метод измерения соответствует международным стандартам молочной промышленности

Немедленное обнаружение аномальных образцов молока



У натурального сырого молока имеется особый уникальный спектр. Используя технологию FTIR, можно запрограммировать анализатор на распознавание определенного спектра, соответствующего чистому сырому молоку. Если образцы не соответствуют критериям чистого молока, отображается предупреждение. Если образец каким-либо образом отличается от обычного молока, спектральный контроль сразу же это обнаружит: образец с отклонениями показан красной линией, нормальный образец – зелёной.

Характеристики

Характеристики	Данные
MilkoScan™ Mars	
Габариты (шир. x глуб. x выс.)	345 x 280 x 285 мм
Масса	10,5 кг
Электропитание	100 – 240 В, 50/60 Гц
Энергопотребление	12 В, 5 А, 60 Вт
Температура окружения	5 – 35 °С
Влажность окружения	< 80% (отн.)
Производственная среда	Для обеспечения оптимальной работы устройство следует установить на устойчивую поверхность вдали от постоянной чрезмерной вибрации
Уровень шума	< 70 дБ (А)

Диапазон измерений	0-48 % Жир 0-6 % Белок 0-50 % Сухое вещество	0-12 % СОМО 0-6 % Лактоза
---------------------------	--	------------------------------

Точность	КВ ≤ 1%* для основных компонентов сырого коровьего молока (жир, белок, лактоза, полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток)
Воспроизводимость	КВ ≤ 0,5%* для основных компонентов сырого коровьего молока (жир, белок, лактоза, полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток)
Время анализа	1 минута (молоко)
Объем образца	6 мл
Температура образца	5 - 40 °С (образец должен быть однородным)
Очистка	Автоматическая и программируемая
Процедура калибровки	Корректировка наклона и точки пересечения калибровочной кривой
Сетевые соединения	Mosaic

*Коэффициент вариации

Поставляемые калибровки	
Молоко	Жир, белок, лактоза, полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток, точка замерзания
Сливки	Жир, белок, лактоза, полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток
Общая калибровка на скрининг фальсификатов	Готовая для использования калибровка для скрининга фальсифицированного и загрязненного сырого коровьего молока
Специальные модели для выявления примесей	Готовая для использования скрининговая модель для мочевины, сахарозы, формальдегида, гидрокарбоната натрия, нитрата калия

Анализатор MilkoScan™ Mars имеет маркировку CE и соответствует требованиям следующих директив:

- Директива об электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС
- Директива о низковольтном оборудовании 2006/95/ЕС
- Директива ЕС по утилизации и использованию переработанного упаковочного сырья 94/62/ЕС
- Директива об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) 2002/96/ЕС
- Директива по регистрации, оценке, санкционированию и ограничению использования химических веществ (REACH) 1907/2006/ЕС

Анализатор MilkoScan™ Mars отвечает требованиям Ассоциации аналитических химиков (АОАС) и Международной молочной федерации (IDF).

MilkoScan™ Mars

Экономичность и удобство в использовании

- Прекрасно зарекомендовавшая себя технология исследования молочных продуктов FTIR, внедрённая более чем на 5000 производств по всему миру.
- Благодаря эффективности и точности готовых к использованию калибровочных параметров обеспечивается постоянное качество молочных продуктов.
- Прочная система подачи продукта с минимальным объёмом технического обслуживания

Простой способ анализа молока – до шести параметров в течение одной минуты.

- Экспресс-контроль качества – в течение минуты будут получены результаты, содержащие шесть параметров и данные о наличии примесей.
- Благодаря простому в использовании интерфейсу оборудование может использоваться не только квалифицированными лаборантами
- Без использования химикатов и расходных материалов – достаточно поместить образец и нажать кнопку «Пуск»

Функция контроля примесей

- Технология FTIR предоставляет уникальную возможность контроля молока, подтверждая известные и обнаруживая неизвестные аномалии
- Выявление присутствия воды
- Благодаря готовым к использованию скрининговым моделям работу можно начать в первый же день

FOSS

Представительство FOSS UA

пр. Голосеевский 58А, офис 15,
Киев, 03039

+380 44 494-30-15,
+380 44 494-30-05,
+380 67 569-63-88

info@foss-ua.com
www.foss.dk
www.foss-ua.com

