

# Анализатор MilkoScan™ Mars

MilkoScan – первый анализатор молока, предназначенный для широкого круга пользователей



**MilkoScan Mars** – это новый анализатор молока, который 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.

## Доступное качество

Постоянство качества важно в современной конкурентной молочной промышленности.

MilkoScan Mars отличается высокой экономичностью, позволяя измерять до шести основных параметров по одному образцу молока. И вы можете проверять столько раз, сколько пожелаете, без дополнительных затрат. Прибор приведет к значительному сокращению расходов, заменив большую часть ваших рутинных лабораторных анализов.

Предоставляя вам мощную аналитическую технологию инфракрасной Фурье-спектроскопии (FTIR), MilkoScan Mars позволяет исключить отнимающие время и усилия традиционные методы анализа и повысить точность определения примесей, случайно или намеренно попавших в поставляемое молоко.

- ❖ Технология FTIR проста и экономична
- ❖ Простой способ анализа молока – до шести параметров в течение одной минуты.
- ❖ Функция контроля фальсификатов

### С MilkoScan Mars вы можете:

- Гарантировать, что вы платите разумную цену за поставленное молоко на основании оперативного анализа.
- Оптимизировать производство и обеспечить стабильность параметров продукции.
- Выявлять фальсификаты или случайные загрязнения молока, гарантируя надежное качество поставляемого сырья

- Выполнять быстрые проверки готовой продукции, отгружаемой с предприятия



### Мгновенный контроль качества - шесть параметров за одну минуту

До шести параметров измеряются за одну минуту. Это дает вам оперативную информацию, необходимую для платы разумной цены за поставки, более точного управления производством и проверки качества готовой продукции.

### Процедура использования

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



### 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.

## Анализатор MilkoScan™ Mars

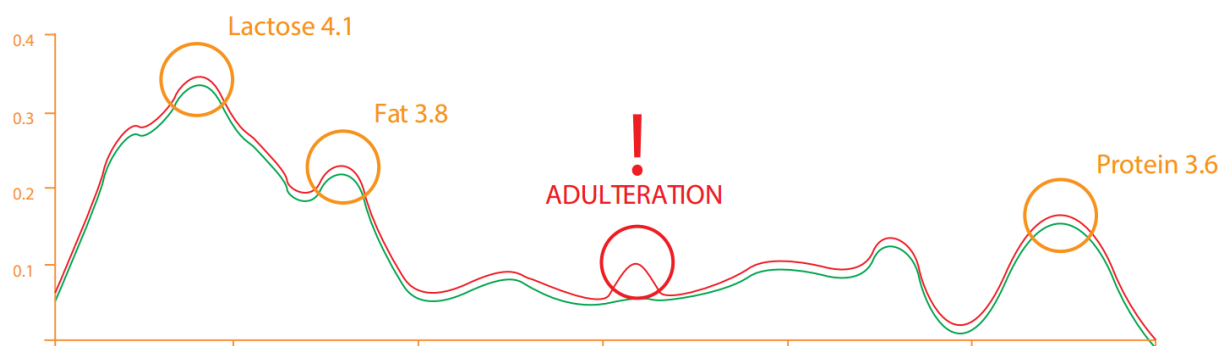
MilkoScan – первый анализатор молока, предназначенный для широкого круга пользователей

### Широкие возможности технологии FTIR

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.

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.

### 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 сырному 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.

Метод измерения соответствует международным стандартам молочной промышленности. Благодаря функции автоматического сохранения историю результатов можно проследить.

Анализатор **MilkoScan Mars** поставляется с готовыми калибровками, которые гарантируют высокую точность на многие годы и уменьшают влияние «человеческого фактора» на результаты лабораторных анализов. Установка готова к проведению анализа сразу после подключения к сети питания. Надежная проточная система сводит к минимуму техническое обслуживание, а благодаря эффективности и точности готовых к использованию калибровочных параметров обеспечивается оптимальный расход сырья и постоянное качество молочных продуктов.

## Характеристики

Характеристики	Данные
<b>MilkoScan™ Mars</b>	
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)

<b>Диапазон измерений</b>	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

## **Преимущества MilkoScan Mars**

- 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

**Для получения более детальной информации свяжитесь с представительством Foss в Украине:**

**[info@foss-ua.com](mailto:info@foss-ua.com)**

**тел. (044)494-30-05, (044)494-30-15**