

MilkoScan Mars для анализа молока

Анализатор молока и сливок MilkoScan Mars предоставляет мощную FTIR аналитическую технологию для использования малыми и средними молочными предприятиями, помогая им избежать применения медленных и трудоемких традиционных методов тестирования и улучшая их способность замечать умышленные фальсификации или случайные загрязнения в поставке молока.

Новый анализатор работает без подготовки проб, необходимой для классических химических методик анализа, и сокращает время анализа одной пробы до 1 минуты. При этом точность анализатора выше, чем у многих арбитражных методов.

Проточная кювета очищается автоматически и требует минимум технического обслуживания. Оптимальное решение для средних и небольших молочных производств, а также для входного контроля сырья на крупных заводах.



Обширная библиотека калибровок

Прибор приобретается с предустановленными заводскими калибровками на 2, 4 и 6 параметров. Благодаря технологии Фурье ИК-спектроскопии MilkoScan Mars позволяет не только использовать заводские калибровки, но также и разрабатывать собственные.

Группы анализируемых продуктов

- Молоко и сливки
Определяемые параметры: жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО и изменение точки замерзания.

Преимущества

- Легко запускается и экономически эффективен.
- Проверенная технология ИК для анализа молока - более 5 000 Милкосканов по всему миру.
- Высокая производительность и надежность готовых к использованию калибровок обеспечивает постоянство молочных продуктов.
- Надежная система потока, требующая минимум технического обслуживания.
- Простой способ проанализировать молоко – одновременно по шести параметрам в течение одной минуты.
- Мгновенный контроль качества – шесть параметров и мониторинг фальсификатов готовы в течение одной минуты.
- Простой, и удобный интерфейс устраняет необходимость в специальной подготовке техников-лаборантов.
- Никаких реактивов или расходных материалов - просто поместите образец и нажмите кнопку старт.

Контроль безопасности молока

Данный анализатор оснащен модулем определения фальсификата, который позволяет проводить контроль продукции на наличие преднамеренных или непреднамеренных примесей, например, воды. Опции контроля безопасности молока

- ИК технология предлагает уникальную возможность мониторинга молока на наличие известных и неизвестных добавок; определение добавленной воды.

Эксплуатационные характеристики

	Сырое молоко	Сливки
Жир	0 -13 %	0-45 %
Протеин	0-6 %	0-5 %
Лактоза	0-6 %	0-5 %
СОМО	0-12 %	0-9 %
Сухие вещества	0-25 %	0-50 %
Точка замерзания	-490 m°C to – 550 m°C	
Скорость измерений	60 сек/анализ; 50 образцов/ час	90 секунд; 35 образцов/ час
Точность измерений	≤1.2 % Отн. точность * на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.06 °С)	
Стабильность	≤0.5 % Отн. точность* на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.03 °С)	
Перенос	<1.0%	
Эффективность очистки	99 %	
Объем образца	<8 мл	
Температура образца	Гомогенизированный образец 5-40 °С. Сырое молоко и негомогенизированные образцы нагреваются до 40 ° С и осторожно перемешиваются, чтобы обеспечить равномерно смешанный образец.	

Требования к установке:

Напряжение	100-240 В , 50-60Гц
Потребление энергии	60 Вт (12 В, 5 А)
Температура окружающей среды	5-35 °С
Относительная влажность	<80% RH
Использование на высоте	до 3000 м
Вес	10.5 кг
Габариты (Д x Ш x В)	345 x 280 x 285 мм
Использование	Только в помещении
Техническая среда	Для лучшего результата, поместите прибор на ровную поверхность, в удалении от источников чрезмерной и непрерывной вибрации.
Отвод отходов	Выпускная трубка для слива жидких отходов подводится к бутылке или к постоянному отводу.