

MilkoScan™ FT3

Sasniegts visaugstākais izpildījums piena un piena produktu analīzēm



ANALYTICS BEYOND MEASURE

MilkoScan™ FT3 piedāvā jaunu un gudru piena produktu analizēšanas pieeju, tai skaitā spēju testēt dažādus šķidrus un ļoti viskozus piena produktus ar zemām uzturēšanas izmaksām, izcilu darbaspējas laiku un ar nebijušu rezultātu precizitāti.

Viens risinājums vairākiem darbiem

Piena produktu analīze šodien ir vairāk nekā piena analīze. MilkoScan™ FT3 palīdz viegli pielāgoties jūsu analizēšanas vajadzībām. Viedā plūsmas sistēma var apstrādāt plašu produktu klāstu un automātiski pielāgoties katram paraugam. MilkoScan™ FT3 piedāvā visprecīzāko un visaptverošāko viltojumu skrīningu.

Pastāvīgums un konsekvence ir atslēga uz efektīvu procesa kontroli

Pamatojoties uz patentētu automātisko standartizāciju, jūs varat novērst individuālā instrumenta novirzi un atšķirības starp citiem instrumentiem. Tiek nodrošināta atbilstoši augsta veiktspēja, kā arī uzņēmums ar vairākiem instrumentiem var vadīt iekārtas ar Master tīkla vai satelītītīkla palīdzību, kas ievērojami samazina uzturēšanas izmaksas.

Ilgais darbaspējas laiks padarīts vienkāršs

Ar digitālajām iespējām un unikāliem intelligentiem diagnostikas rīkiem, MilkoScan™ FT3 nodrošina jaunu uzticēšanās līmeni ar nepārspētu instrumenta darbaspējas laiku, kā arī ātru un vienkāršu problēmu novēršanu.

Paraugu veidi

Šķidrie un viskozie piena produkti: piens, krējums, sūkalas, paniņas, kefīrs, jogurts, skābais krējums, šokolādes un citu piedevu piens, iebiezināts piens, saldējuma masas, deserti, sūkalas/sūkalu permeāts, koncentrētas sūkalas/koncentrēts permeāts u.c.

Pielietojums

Izejvielu kontrole, piena standartizācija, samaksas analīzes par pienu, piena viltojumu pārbaude, procesa kontrole un optimizācija, un kvalitātes kontrole visā piena produktu ražošanas procesā.

Parametri

Globālie kalibrējumi: tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausa, beztauku sausa, sasaldēšanas punkts, titrējamais skābums, blīvums, brīvās taukskābes, citronskābe, kazeīns, urīnviela, saharoze, gliukoze, fruktoze, galaktoze.

Tehnoloģija

FTIR tehnoloģija.

SPECIFIKĀCIJA

Pielietojuma sfēras	MilkoScan™ FT3 specifikācija		
Iekšautie standarta kalibrējumi			
Piens	Tauki, olbaltumvielas, kopējā sausna, beztauku sausna, laktoze (tostarp zemas laktozes produkti), glikoze, galaktoze, blīvums, urīnviela, titrējamais skābums, brīvās taukskābes, kazeīns, citronskābe		
Krējums	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna		
Sūkalas & sūkalu permeāts	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna, titrējamais skābums		
Kalibrējumi, ko var papildus uzstādīt			
Koncentrētas sūkalas & to permeāts	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna, titrējams skābums		
Iebiezināts piens ar un bez cukura & piens ar dažādām piedevām	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna		
Jogurts & fermentēti produkti, tai skaitā paniņas	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna, glikoze, fruktoze, saharoze, kopējie cukuri, pienskābe		
Piena produktu deserti & saldējuma masas	Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna, beztauku sausna, glikoze, fruktoze, saharoze, kopējie cukuri		
Sasalšanas punkts	Piena sasalšanas punkts, krējuma sasalšanas punkts (izmantojot konduktivitātes sensoru)		
* Vispārīgais modelis viltojumu skrīningam (ASM)	Kalibrēšanas rīks Pielietojams govīs svaigpienam un arī apstrādātam pienam		
* Modeļi konkrētām vielām viltojumu skrīningam (TAM)	Amonija sulfāts Ciānskābes polimērs Formaldehīds Glikoze Hidroksiprolīns Maltodekstrīns	Maltoze Melamīns Nātrija bikarbonāts Nātrija karbonāts Nātrija hlorīds Nātrija citrāts	Nātrija nitrīts Sorbīts Saharoze Pievienota urīnviela Pievienots ūdens Pievienots tauku indikators
Kalibrējuma diapazons	Skatīt katra produkta specifikāciju (Application Note)		
Precizitāte (pienam)	< 1,0 % C _V (Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna) (garantēts) < 0,8 % C _V (Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna) (raksturīgs) < 4,0 m°C (Sasalšanas punkts)		
Atkārtojamība (pienam)	< 0,25 % C _V (Tauki, olbaltumvielas, laktoze) < 0,20 % C _V (Kopējā sausna) < 1 m°C (Sasalšanas punkts)		
Pārnese uz citu iekārtu (pienam)	< 0,5 % C _V (Tauki, olbaltumvielas, laktoze, kopējā sausna)		
Pārnese starp paraugiem (pienam un krējumam)	< 0,5 %		
Ikdienas regulēšana	Automatizēta Slope/ Intercept procedūra		
Parauga lielums pienam un krējumam	< 8.0 ml		
Mērīšanas laiks (pienam)	30 sekundes		
Paragu temperatūra	5 – 55°C (paraugam jābūt viendabīgam)		
Vides temperatūra	10 – 35°C		
Uzlabotā plūsmas sistēma	Automātiska nulles iestatīšana un mazgāšana, kas definēta atbilstoši īpašībām. Tiek veikta automātiska regulēšana katram konkrētam paraugam		
Automātiska mitruma kontrole	Garantēta automātiska žāvēšanas sistēma		
Inteliģentās diagnostikas	Iebūvētas ID mikroshēmas detaļu nodiluma reģistrēšanai, servisa vēsturei un problēmu novēršanai		
Tīkla savienojumi	LIMS, FossManager™		
Destilēta ūdens kvalitāte	ISO 3.pakāpe/ ASTM IV tips vai labāks		
Svars un izmēri (G x P x A)	43 kg/ 750 x 450 x 408 mm		

* izmantojot konduktivitātes sensoru optimālai veiktspējai

MilkoScan™ FT3 atbilst AOAC (Association of Analytical Chemists) un IDF (International Dairy Federation) prasībām.

PARICO SIA, Dzērbenes iela 27-220, Rīga, LV-1006

info@parico.lv www.parico.lv www.fossanalytics.com

2020. janvāris