

MilkoScan™ FT3

Zajistěte si špičkový výkon v analýze mléka a mléčných výrobků



MilkoScan™ FT3

MilkoScan™ FT3 nabízí nový, inteligentní přístup k analýzám v mlékárenství, který zahrnuje schopnost testovat široce rozmanité tekuté a polotekuté mléčné výrobky s nízkými náklady na provoz, s výjimečnou provozuschopností s bezprecedentní konzistencí výsledků.

JEDNO ŘEŠENÍ POKRYJE SPOUSTU ÚKOLŮ

V dnešní době jde u analýz v mlékárenství o více než jen o mléko. MilkoScan FT3 Vám pomáhá adaptovat se snadno na Vaše potřeby. Chytrý průtokový systém dokáže pracovat s širokou škálou produktů a automaticky se přizpůsobit na každý vzorek. MilkoScan FT3 nabízí nejpřesnější a rozsáhlý screening falšování.

KONZISTENCE JE KLÍČEM K EFEKTIVNÍ KONTROLE PROCESU

Díky patentované automatické standardizaci můžete eliminovat odchylky přístroje a rozdíly mezi přístroji. Tím je zajištěn trvale vysoký výkon, možnost řídit více přístrojů v síti a výrazně snížit náklady na provoz.

MIMOŘÁDNÁ PROVOZUSCHOPNOST

S digitálními schopnostmi a jedinečným inteligentním diagnostickým nástrojem poskytuje MilkoScan FT3 novou úroveň jistoty, která zahrnuje jak bezkonkurenční provozuschopnost, tak rychlé a snadné řešení problémů.

TYPY PRODUKTŮ

složková analýza tekutých a polotekutých mléčných výrobků typu mléko, smetana, syrovátka, jogurt, čokoládové mléko, creme fraiche, mléčné a syrovátkové koncentráty a další.

APLIKACE

Řídící platforma pro syrové mléko, standardizaci mléka, zpeněžování, screening abnormalit, kontrolu procesu a jeho optimalizace a kontrolu kvality v celém procesu výroby.

PARAMETRY

globální kalibrace: tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina, bod mrznutí, titrační kyselost, hustota, volné mastné kyseliny, kyselina citrónová, kasein, močovina, sacharosa, glukosa, fruktosa, galaktosa.

TECHNOLOGIE

FTIR technologie pro mlékárenství

ANALYTICS BEYOND MEASURE

Specifikace

Oblast	MilkoScan™ FT3 Specifikace																		
Základní kalibrace																			
Mléko	Tuk, protein, celková sušina, tukuprostá sušina, laktosa (včetně produktů s nízkým obsahem laktosy), glukosa, galaktosa, hustota, močovina, titrační kyselost, volné mastné kyseliny, kasein, kyselina citrónová																		
Smetana	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina																		
Syrovátka a syrovátkový permeát	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina, titrační kyselost																		
Volitelné kalibrace																			
Koncentrovaná syrovátka & Permeát	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina, titrační kyselost																		
Koncentrované & Fortifikované mléko	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina																		
Jogurty & Fermentované	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina, glukosa, fruktosa, sacharosa, celkové cukry, kyselina mléčná																		
Dezerty & Zmrzlina	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina, glukosa, fruktosa, sacharosa, celkové cukry																		
Bod mrznutí (FP)	Bod mrznutí mléka, bod mrznutí smetany (při použití vodivostního senzoru)																		
*Necílené modely pro screening falšování (ASM modely)	Kalibrační nástroj a modely screeningu abnormalit k okamžitému použití ASM modely pro: syrové kravské a buvolí mléko, zpracované mléko																		
*Cílené modely pro screening falšování (TAM)	<table border="1"> <tr> <td>Síran amonný</td> <td>Maltosa</td> <td>Dusitan sodný</td> </tr> <tr> <td>Kyselina kyanurová</td> <td>Melamin</td> <td>Hydrogenuhlíčan sodný</td> </tr> <tr> <td>Formaldehyd</td> <td>Chlorid sodný</td> <td>Uhlíčan sodný</td> </tr> <tr> <td>Glukosa</td> <td>Citrát sodný</td> <td>Přidaná močovina</td> </tr> <tr> <td>Hydroxyprolin</td> <td>Sorbitol</td> <td>Přidaná voda</td> </tr> <tr> <td>Maltodextrin</td> <td>Sacharosa</td> <td>Přidaný indikátor tuku</td> </tr> </table>	Síran amonný	Maltosa	Dusitan sodný	Kyselina kyanurová	Melamin	Hydrogenuhlíčan sodný	Formaldehyd	Chlorid sodný	Uhlíčan sodný	Glukosa	Citrát sodný	Přidaná močovina	Hydroxyprolin	Sorbitol	Přidaná voda	Maltodextrin	Sacharosa	Přidaný indikátor tuku
Síran amonný	Maltosa	Dusitan sodný																	
Kyselina kyanurová	Melamin	Hydrogenuhlíčan sodný																	
Formaldehyd	Chlorid sodný	Uhlíčan sodný																	
Glukosa	Citrát sodný	Přidaná močovina																	
Hydroxyprolin	Sorbitol	Přidaná voda																	
Maltodextrin	Sacharosa	Přidaný indikátor tuku																	
Rozsah kalibrace	Dle aplikační dokumentace																		
Přesnost (mléko)	<1,0 % C _v (F, P, L, TS) (garantováno) <0,8 % C _v (F, P, L, TS) (typicky) <4,0 m°C (FP)																		
Opakovatelnost (mléko)	<0,25 % C _v (F, P, L) <0,20 % C _v (TS) <1 m°C (FP)																		
Transferabilita (mléko)	<0,5 % C _v (F, P, L, TS)																		
Přenosová chyba (mléko a smetana)	<0,5 %																		
Postup nastavení	Automatické slope/intercept nastavení																		
Objem vzorku mléko a smetana	<8,0 mL																		
Doba analýzy (mléko)	30 sekund																		
Teplota vzorku	5 – 55 °C (vzorek musí být homogenní)																		
Teplota okolí	10 – 35 °C																		
Pokročilý průtokový systém	Automatické nulování a čištění. Čištění definováno dle vlastností a automaticky nastaveno pro každý specifický vzorek																		
Automatická kontrola vlhkosti	Chráněný automatický sušící systém																		
Inteligentní diagnostika	Vestavěné ID čipy pro logování opotřebení, servisní historii a řešení problémů																		
Připojení k síti	LIMS, FossManager™																		
Kvalita demineralizované vody	ISO Grade 3 / ASTM Typ IV nebo lepší																		
Hmotnost a rozměry (Š x H x V)	43 kg / 750 x 450 x 408 mm																		
<i>*použití vodivostního senzoru pro optimální funkčnost</i>																			

MilkoScan™ FT3 je v souladu s AOAC (Association of Analytical Chemists) a IDF (International Dairy Federation)