

ANÁLISE DE LACTICÍNIOS EM QUE PODE CONFIAR



SISTEMA LACTOSCOPE 300

Um analisador de leite rápido, fiável, preciso e fácil de usar

O analisador de laticínios **LactoScope™ 300 FT-IR** combina desempenho, precisão, facilidade de utilização e rapidez, analisando amostras e produzindo resultados em menos de 45 segundos – tudo numa solução compacta. Este instrumento robusto é fornecido com uma interface de utilizador poderosa, fluxos de trabalho passo a passo e um software integrado de conectividade e reporte que lhe permite dominar o sistema com o mínimo de formação e aceder aos seus resultados a partir de qualquer lugar. O sistema LactoScope 300 foi concebido com todas as tecnologias que trabalham em conjunto para lhe proporcionar um poderoso analisador de laticínios, ideal para estações de refrigeração e unidades de processamento de laticínios.



Aplicações e Benefícios

► DETECTAR OS ADULTERANTES NO RECEBIMENTO DO LEITE

Ecrã para adulterantes específicos e não específicos no leite, podendo ser verificado antes de iniciar o recebimento, impedindo a entrada de leite contaminado/adulterado no laticínio.

► AVALIAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS LÁCTEOS

Identifique os níveis de gordura, proteína, lactose, sólidos e sólidos desengordurados do leite, no soro de leite e natas, para que o leite possa ser separado e direccionado para elaboração de produtos finais.

► CONTROLE O SEU PROCESSO

Monitore os níveis de qualidade durante o processamento para garantir a padronização dos produtos finais, eliminando o subprocessamento; melhore os rendimentos otimizando rapidamente as definições com base nos resultados.

► VERIFICAR A QUALIDADE DO PRODUTO ACABADO

Certifique-se de que os produtos finais, cumprem as especificações e padrões técnicas.

Resultados Rápidos

O sistema **LactoScope 300** pode analisar e fornecer resultados em menos de 45 segundos, permitindo-lhe analisar no mínimo de 60 amostras/hora.

Desempenho Preciso e Confiável

O nosso interferômetro **DynaScan™** patentado, foi concebido para suportar os efeitos das inclinações e mudanças, garantindo que a calibração do instrumento permaneça intacta após a manutenção, para uma precisão de dados sempre inigualável.

Interface de Utilizador Intuitivo e Potente

A interface **ResultsPlus™** exige uma formação mínima para dominar o processo de teste e resultados. E permite aos administradores validar as calibrações e configurar a exportação automática de dados para o LIMS.

Acesso Remoto e Relatórios

A conectividade com o **NetPlus Report** baseado na nuvem permite-lhe acessar os resultados a partir de qualquer lugar, enquanto o NetPlus Remote (vendido em separado) lhe permite configurar instrumentos e enviar calibrações e definições remotamente, monitorizar o desempenho comparando os resultados do instrumento com os resultados de referência e atualizar calibrações. Por exemplo, um processador com 10 locais pode acessar ao analisador LactoScope 300 em todos os locais a partir de um único computador e configurá-los simultaneamente, sem necessidade de estar no local.

Especificações do Sistema LactoScope 300

Tecnologia	FT-IR							
Gama de comprimento de onda	400 – 4000 cm-1							
Produtos	Leite não pasteurizado e homogeneizado, natas, soro de leite							
Calibrações incluídas								
Leite	Parâmetro	Gordura	Proteína	Lactose	Sólidos	Sólidos não gordos	Ureia	FPD
	Gama (%)	0 - 13	0 - 6	0 - 6	0 - 25	0 - 12	10 - 30 mg/100 g	-0,409 °C - 0,550 °C
Nata	Gama (%)	0 - 45	0 - 5	0 - 5	0 - 50	0 - 12	--	--
Soro de leite	Gama (%)	0 - 10	2 - 5	0 - 5	0 - 7,5	--	--	--
Precisão	≤ 1,2 % CV nos principais componentes do leite de vaca não pasteurizado de tanques a granel (gordura, proteína, lactose, sólidos totais, sólidos não gordos)							
Repetibilidade	≤ 0,5 % CV nos principais componentes do leite de vaca não pasteurizado de tanques a granel (gordura, proteína, lactose, sólidos totais, sólidos não gordos)							
Limites de Detecção (LOD) para Adulterantes Específicos	Ureia:		< 0,1%		Sacarose:		< 0,3%	
	Sulfato de amónio:		< 0,1%		Água:		< 20%	
	Maltodextrina:		< 0,6%					
Deteção de adulterante não específicos	Comunicado como rastreio de leite anormal							
Tempo de captura da amostra	< 45 segundos							
Temperatura da amostra	5 °C - 40 °C							
Tratamento da amostra	Amostras homogêneas por inversão; melhor desempenho com leite não pasteurizado e natas alcançado com pré-aquecimento a 38 °C - 40 °C							
Volume da amostra	5 mL - 10 mL (leite)							
Temperatura ambiente	5° C - 35° C							
Humidade	Sem condensação							
Interface de dados	2 x portas USB (para impressora, teclado, rato ou leitor de códigos de barras), 1 x porta Ethernet							
Sistema operativo	Windows™							
Ligação remota	NetPlus™							
Monitor	Ecrã tátil a cores de 12 pol.							
Transferência	< 1%							
Limpeza	Automático e programável							
Fonte de alimentação	Funcionamento a 100/230 V, 50/60 Hz, 12 V							
Dimensões (L x P x A)	460 mm x 440 mm x 600 mm							
Peso	22 kg							
Classificação de poeira/água	IP22 para quadro principal, ótica FT-IR selada hermeticamente							