

ВПЕВНЕНО АНАЛІЗУЙТЕ МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ



LactoScope™ FT-A
Аналізатор молока
та молочних продуктів



LactoScope™ 300
Аналізатор молока
та молочних продуктів

SocTrade
ЛАБОРАТОРНЕ ОБЛАДНАННЯ


PerkinElmer
For the Better



ОПТИМАЛЬНІ ПРОЦЕСИ
ТА МАКСИМАЛЬНИЙ ПРИБУТОК



ТОЧНІСТЬ І ЗРУЧНІСТЬ
У ВИКОРИСТАННІ



FT-A – РІШЕННЯ
ДЛЯ ВЕЛИКИХ ЛАБОРАТОРІЙ ТА
МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ



LACTOSCOPE 300 –
КОМПАКТНЕ РІШЕННЯ
ДЛЯ ПЕРЕРОБНИКІВ МОЛОКА

Найкращі можливості для аналізу молочної продукції

Переробники молока та молочні заводи в усьому світі щодня стикаються з проблемою забезпечення стабільності вхідної сировини та здійснення справедливої оплати постачальникам. Швидкий і точний аналіз складу ключових компонентів сирого молока та молочних продуктів має першочергове значення в цих галузях для забезпечення якості готової продукції. Наявність кваліфікованого та добре навченого персоналу, який забезпечує належний контроль сировини та готової продукції, також є важливою умовою оптимізації процесів та збільшення прибутку.

Аналізатор LactoScope™ доступний у двох версіях і призначений для швидкого, точного аналізу ключових компонентів сирого молока та молочних продуктів на молокопереробних підприємствах. Найсучасніша технологія ІЧ-Фур'є спектроскопії (FTIR) з надійною оптикою і простим у використанні, але потужним програмним забезпеченням дозволяє LactoScope аналізувати сире, пастеризоване та ультрапастеризоване молоко, сироватку, вершки та інші молочні продукти. Новітня технологія спектроскопії середнього інфрачервоного діапазону (MIR) дозволяє швидко, за 30–45 секунд, отримувати результати аналізу. Модульна конструкція мінімізує вібрацію оптики приладу, а його компактний дизайн забезпечує ефективне використання лабораторного простору. LactoScope має низьку вартість володіння та мінімальний час простою. Виробник забезпечує підтримку в усьому світі для всіх своїх користувачів.



Ключові переваги:

- Точність та зручність використання
- Автоматичні цикли очищення і обнулення
- Попередній нагрів зразка
- Повноспектральний аналіз
- Вбудовані калібрування
- Інтуїтивно зрозуміле програмне забезпечення
- Результати 24/7

Прилади для різних потреб молочних підприємств

Універсальний аналізатор рідких молочних продуктів

LactoScope FT-A — це найбільш універсальний аналізатор середнього інфрачервоного діапазону, здатний аналізувати широкий спектр молочних продуктів: молоко, вершки, сироватку, концентрати, морозиво та йогуртові суміші. Останні апаратні інновації дозволяють легко проводити аналіз складних молочних продуктів, таких як сметана жирністю **до 55%** та інші в'язкі продукти. LactoScope FT-A демонструє найвищий рівень чутливості та відтворюваності ($RSD \leq 1\%$), швидке вимірювання — 30 секунд, має низьку вартість володіння та мінімальний час простою. Цей прилад є найкращим вибором для великих переробних підприємств і молочних лабораторій.



LactoScope FT-A

Компактний аналізатор молока та вершків

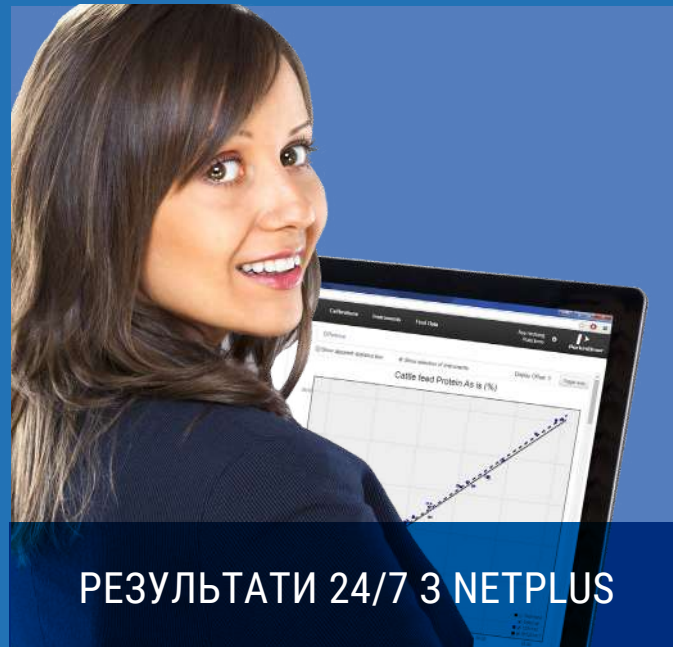
Система LactoScope 300 має високу точність ($RSD \leq 1,2\%$) і час вимірювання 45 секунд. Цей аналізатор середнього інфрачервоного діапазону розроблений для ефективної та надійної роботи на малих і середніх підприємствах з переробки молока та пунктах збору молока. Він може аналізувати молоко, сироватку та вершки з жирністю **до 48%**, а також проводити контроль фальсифікації. Низька вартість володіння та мінімальний час простою роблять його ідеальним приладом для використання у процесах швидкої переробки та заготівлі молока.



LactoScope 300



ОПТИМІЗУЙТЕ ВАШ ПРОЦЕС



РЕЗУЛЬТАТИ 24/7 З NETPLUS



ВТІЛЕННЯ БАГАТОРІЧНОГО ДОСВІДУ ТА ЗНАНЬ



ДЛЯ ВАШОГО УСПІХУ

Технології, які виправдовують очікування

Наша запатентована технологія гарантує, що ви отримаєте максимальну віддачу від аналізу молочних продуктів.

Запатентований інтерферометр Dynascan™ в ІЧ-Фур'є спектрофотометрі

Спектрометр LactoScore містить інтерферометр Dynascan™ виробництва PerkinElmer, технологію OpticsGuard™ та молекулярне сито як осушувач оптичного відсіку.

- **Функція автоматичного очищення та обнулення** дозволяє підтримувати систему відбору зразка та вимірвальну комірку в оптимальних умовах, у такий спосіб підвищуючи загальну надійність і точність приладу.
- **LactoScore FT-A** для оптимальної продуктивності проводить попередній нагрів та гомогенізацію зразка для стандартизації температури та розміру глобул жиру перед вимірюванням.
- **Повноспектральний аналіз** дозволяє кількісно визначати всі компоненти.
- **LactoScore** містить **калібрування** для аналізу сирого, стандартизованого та пастеризованого молока, сироватки та вершків.
- **Інтуїтивно зрозуміле програмне забезпечення Results Plus** розроблене для швидкого впровадження з мінімальним навчанням персоналу, забезпечує максимально швидкий та безпечний аналіз, а також сумісне з системами LIMS.
- **Хмарне рішення NetPlus™ від PerkinElmer** дозволяє дистанційно налаштувати та контролювати LactoScore. За допомогою NetPlus аналізатор можна легко вбудувати в мережу типу сервер/пристрій (master/satellite).



Сервісна підтримка

Введення обладнання в експлуатацію

- Налагодження та регулювання приладів
- Навчання персоналу замовника правильному використанню приладів
- онлайн консультації стосовно роботи приладів

Профілактичне технічне обслуговування

- очищення приладу від пилу і забруднень
- заміна деталей, що швидко зношуються
- оновлення програмного забезпечення
- контроль зносу вузлів приладу та планування їх заміни
- оцінка відповідності ключових метрологічних характеристик приладу заводський вимогам

Гарантійний ремонт

- усі встановлені прилади мають гарантії компаній-виробників, які повною мірою забезпечує SocTrade

ПРОДУКТИ	LACTOSCOPE	
	FT-A	300
Сире молоко	•	•
Знежирене молоко	•	•
Сироватка	•	•
Пастеризоване та ультрапастеризоване молоко	•	•
Вершки з вмістом жиру <48%	•	•
Вершки з вмістом жиру <55%	•	•
Йогурт із сироваткою доданою закваскою	•	•
Морозиво (білий пломбір)	•	•
Сироватковий концентрат (макс. вміст молочного залишку 38 %)	•	•
Концентрат сироваткового білка (макс. вміст молочного залишку 38 %)	•	•
Знежирений молочний концентрат (макс. вміст молочного залишку 38 %)	•	•
Скринінг на фальсифікат	•	•

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметри	Жир, протеїн, лактоза, молочний залишок, знежирений молочний залишок, FT-A: точка замерзання, вільні жирні кислоти, густина, рН, казеїн, істинний протеїн. Скринінг цільових та нецільових домішок (фальсифікація)
Повторюваність (типова)	FT-A: RSD ≤0,25 %; LactoScore 300: RSD ≤0,5 %
Точність (типова)	FT-A: RSD ≤1 %; LactoScore 300: RSD ≤1,2 % (на зразках з резервуарів для зберігання коров'ячого молока)
Типовий об'єм відбору проби	10 мл
Температура відбору проби	4–42 °C
Електроживлення	100–120 В, 60 Гц; 220–240 В, 50 Гц; 400 ВА
Стандарти та схвалення	Директива EMC 2014/30/EU; Директива низьковольтного обладнання: 2014/35/EU; відповідність IDF 141/ISO 9622; відповідність AOAC 972.16

LactoScore Пакет калібрувань Молоко та молочні продукти					
Продукт	Параметр	Одиниці	Зразки	R ²	Діапазон
Молоко сире					
Молоко сире	Жир	%м/м			0,2–6,5
	Протеїн	%м/м			2–5
	Лактоза	%м/м			0–25
	Молочний залишок	%м/м			0–20
	Точка замерзання	м°С			450–550
	Знежирений молочний залишок	%м/м			4–18
	Істинний протеїн ¹ *	%м/м			2–5
	Істинний протеїн ¹ *	г/л			20–50
	Казеїн*	г/л			20–40
	Казеїн*	%м/м			2–4
	Густина*	г/мл			0,95–105
	Густина*	г/л			950–1050
	Лимонна кислота*	мг/кг			1500–2500
	Вільні жирні кислоти*	мекв/100 г жиру			0,2–4,0
	pH*				6,2–6,7
Молочні продукти					
Пастеризоване молоко, ультрапастеризоване молоко, знежирене молоко, молоко низької жирності	Жир	%м/м			0,2–6,5
	Протеїн	%м/м			2–5
	Лактоза	%м/м			0–25
	Молочний залишок	%м/м			0–20
	Знежирений молочний залишок	%м/м			4–18
Знежирене молоко	Жир	%м/м			0–55
	Точка замерзання*	м°С			450–550
Молоко з додаванням цукру					
Молоко з додаванням сахарози, ароматизоване молоко	Жир	%м/о			1,0–6,0
	Протеїн	%м/о			2,0–5,0
	Лактоза	%м/о			3,0–5,0
	Сахароза	%м/о			0–10,0
	Загальний вміст цукру	%м/о			3,0–15,0
	Молочний залишок	%м/о			9,0–20,0
	Знежирений молочний залишок	%м/о			6,0–15,0
	Сахароза*	%м/м			1–10,0
	Лактоза*	%м/м			3,0–5,0
	Густина*	г/мл			
Вершкові продукти					
Вершкові продукти	Жир	%м/м			10–55
	Протеїн	%м/м			0–15
	Лактоза	%м/м			0–25
	Знежирений молочний залишок	%м/м			
	Молочний залишок	%м/м			
	Вільні жирні кислоти*	мекв/100 г жиру			0,2–4,0
Продукти з молочної сироватки	Жир	%м/м			0–10
	Протеїн	%м/м			2–5
	Лактоза	%м/м			0–25
	Молочний залишок	%м/м			0–20
	Точка замерзання*	м°С			450–550
Ice Mix (суміші для створення морозива перед заморожуванням)					
Суміші без додавання цукру	Жир	%м/м			7,9–13,2
	Протеїн	%м/м			3,0–5,0
	Молочний залишок	%м/м			0–20
	Знежирений молочний залишок	%м/м			4–18
Суміші з додаванням цукру (ваніль, щербет і тд)	Знежирений молочний залишок*	%м/м	212	0,97	26,0–35,0
	Молочний залишок*	%м/м	210		32,88–43,83
	Жир*	%м/м	217		7,9–13,2
	Молочний залишок*	%м/о			28,78–42,71

Йогурт	Жир	%м/м			0,0–1,5	
	Загальний жир	%м/м			3,0–6,0	
	Протеїн	%м/м			3,0–6,0	
	Молочний залишок	%м/м			6,0–12,0	
Йогурт з низьким вмістом жиру	Молочний залишок	%м/м			6,0–12,0	
Йогурт жирний	Молочний залишок	%м/м			6,0–12,0	
Пакет "Контроль фальсифікації та якості"						
Контроль фальсифікації	Меламін	мг/кг				
	pH*				6,2–6,7	
	Сахароза*	%м/м			1–10	
Контроль якості	Меламін (скоригований pH)*	мг/кг				
	Цис-ізомери жирних кислот	%м/м	268	0,98	0,06–1,85	
	Транс-ізомери жирних кислот	%м/м	268	0,72	0,01–0,28	
	Насичені жири	%м/м	268	0,99	0,13–4,22	
	Ненасичені жири	%м/м	268	0,98	0,06–1,98	
	Лимонна кислота	мг/кг			1500–2500	
	Вільні жирні кислоти*	мекв/100 г жиру			0,2–4,0	
	pH*				6,2–6,7	
	Молоко на рослинній основі	Жир*	%м/м	329	0,992	0,3–6,5
		Протеїн*	%м/м	275	0,99	0,3–6
Загальний вміст цукру*		%м/м	236	0,993	0,3–27	
Загальний вміст молочного залишку*		%м/м	334	0,998	2–38	
Шоколадне молоко	Для отримання більш детальної інформації зв'яжіться зі спеціалістами компанії SocTrade					
Фальсифікація молока	Для отримання більш детальної інформації зв'яжіться зі спеціалістами компанії SocTrade					
	Цитрати					
	Ціанурова кислота					
	Детергенти					
	Формальдегід					
	Фруктоза					
	Галактоза					
	Глюкоза					
	Перекис водню					
	Гідроксипролін					
	Мальтодекстрин					
	Мальтоза					
	Меламін					
	Нітрати					
	Карбонат натрію					
	Гідроксид натрію					
	Сорбіт					
	Крохмаль					
	Сахароза					
	Сульфат					
	Сечовина					
	Рослинна олія					
	Вода					

Калібрування LactoScore FT-B дійсні для молока, молочних продуктів та вершків з вмістом жиру до 40 %

* Доступно лише в розширеному пакеті калібрувань

** Потрібен розчинник для молочних продуктів і міксер для сиру

¹ Істинний протеїн = Білковий Нітроген*6,38



ДЕМОНСТРАЦІЙНО- КОНСУЛЬТАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

Демоцентр SocTrade — це гнучка платформа для комплексного підвищення кваліфікації персоналу лабораторій. Тут представлено сучасне обладнання провідних виробників і проводяться різноманітні навчальні заходи:

- Презентації нових моделей аналітичного обладнання
- Профільні семінари з експлуатації приладів
- Навчальні вебінари за участю фахівців компаній-виробників
- Персоналізовані програми підвищення кваліфікації співробітників лабораторій
- Майстер-класи з використання різних методів аналізу для вирішення практичних проблем
- Тестові аналізи з використанням робочих зразків клієнтів.

Призначення Центру — поширення актуальної інформації серед наших клієнтів, формування успішних навичок експлуатації обладнання з урахуванням вимог різних стандартів, надання готових інструкцій та методик для ефективної роботи.

ОТРИМУЙТЕ НАЙКРАЩІ РІШЕННЯ ТА СТВОРЮЙТЕ ПЕРЕДОВІ ЛАБОРАТОРІЇ РАЗОМ З SOCTRADE!

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com



📍 м. Одеса, вул. Літературна, 12, офіс 206
☎ тел/факс: +380 48 757 87 88
✉ office@soctrade.ua 🌐 www.soctrade.ua

SocTrade
ЛАБОРАТОРНЕ ОБЛАДНАННЯ

Полный список наших офисов по всему миру можно найти на сайте www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.

158861 PKI