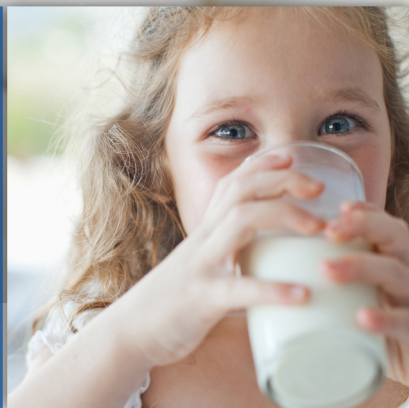


MILCHANALYTIK, DER SIE VERTRAUEN KÖNNEN



LactoScope 300 System: Ein schnelles, zuverlässiges, präzises und benutzerfreundliches Milchanalysegerät

Das LactoScope™ 300 FT-IR Milchanalysegerät kombiniert Leistung, Präzision, Benutzerfreundlichkeit und Geschwindigkeit, analysiert Proben und liefert Ergebnisse in weniger als 45 Sekunden – alles in einer kompakten Lösung. Dieses robuste Instrument verfügt über eine leistungsstarke Benutzeroberfläche, detaillierte Arbeitsabläufe und eine integrierte Konnektivitäts- und Reporting-Software, mit der Sie das System mit minimalem Schulungsaufwand bedienen und von überall auf Ihre Ergebnisse zugreifen können.

Beim LactoScope 300-System wirken alle Technologien zusammen und bieten Ihnen damit ein leistungsstarkes Milchanalysegerät, das sich ideal für Kühlstationen und Milchverarbeitungsanlagen eignet.



Anwendungen und Vorteile

► ERKENNT FRÜHZEITIG VERFÄLSCHUNGEN

Screening auf gezielte und ungezielte Verunreinigungen in der Milch in der frühen Aufnahmephase, um zu verhindern, dass kontaminierte Milch in die Wertschöpfungskette gelangt.

► MESSUNG DER MILCHQUALITÄT

Bestimmung des Gehalts an Fett, Protein, Laktose, Trockenmasse und fettfreier Trockenmasse in Milch, Molke und Sahne, damit die Milch getrennt und auf das Endprodukt abgestimmt werden kann.

► STEuern SIE IHREN PROZESS

Qualitätsüberwachung während der Verarbeitung, um die Konsistenz der Endprodukte zu gewährleisten, Unter- und Überproduktion zu vermeiden und die Erträge durch schnelle Optimierung der Einstellungen auf der Basis von Ergebnissen zu verbessern.

► ÜBERPRÜFUNG DER QUALITÄT DES FERTIGPRODUKTS

Gewährleistung, dass flüssige Endprodukte die Spezifikationen erfüllen.

Schnelle Ergebnisse

Das LactoScope 300-System kann in weniger als 45 Sekunden Tests durchführen und Ergebnisse liefern, sodass Sie mindestens 60 Proben pro Stunde messen können.

Präzise, zuverlässige Leistung

Unser patentiertes Dynascan™ Interferometer ist so konzipiert, dass es den Auswirkungen von Neigungen und Verschiebungen standhält und sicherstellt, dass die Instrumentenkalibrierung nach der Wartung intakt bleibt, um jederzeit eine unvergleichliche Datengenauigkeit zu gewährleisten.

Intuitive, leistungsstarke Benutzeroberfläche

Die ResultsPlus™ Benutzeroberfläche erfordert nur minimale Schulung, um den Test- und Ergebnisprozess bedienen zu können. Darüber hinaus können Administratoren Kalibrierungen validieren und einen automatischen Datenexport in LIMS einrichten.

Fernzugriff und Reporting

Über die cloudbasierte NetPlus Report-Konnektivität können Sie von überall auf Ergebnisse zugreifen, während NetPlus Remote (separat erhältlich) es Ihnen ermöglicht, Geräte zu konfigurieren und Kalibrierungen und Einstellungen aus der Ferne vorzunehmen, die Leistung zu überwachen, indem Sie Geräteergebnisse mit Referenzergebnissen vergleichen, und Kalibrierungen zu aktualisieren. Ein Prozessor mit 10 Standorten kann beispielsweise an allen Standorten mit einem Computer auf das LactoScope 300 Analysegerät zugreifen und es gleichzeitig konfigurieren, ohne vor Ort sein zu müssen.

LactoScope 300 Systemspezifikationen

Technologie	FT-IR							
Wellenlängenbereich	400–4000 cm ⁻¹							
Produkte	Rohe und homogenisierte Milch, Sahne, Molke							
Enthaltene Kalibrierungen								
Milch	Parameter	Fett	Protein	Laktose	Trockenmasse	Fettfreie Trockenmasse	Harnstoff	FPD
	Bereich (%)	0–13	0–6	0–6	0–25	0–12	10–30 mg/100 g	–0,409 °C–0,550 °C
Sahne	Bereich (%)	0–45	0–5	0–5	0–50	0–12	--	--
Molke	Bereich (%)	0–10	2–5	0–5	0–7,5	--	--	--
Genauigkeit	≤ 1,2 % CV bei den Hauptbestandteilen der Kuhmilch im Rohmilchtank (Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse)							
Wiederholbarkeit	≤ 0,5 % CV bei den Hauptbestandteilen der Kuhmilch im Rohmilchtank (Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse)							
Nachweisgrenzen (Limits of Detection, LOD) für gezielte Verfälschungen	Harnstoff:	< 0,1 %						
	Ammoniumsulfat:	< 0,1 %						
	Maltodextrin:	< 0,6 %						
	Saccharose:	< 0,3 %						
	Wasser:	< 20 %						
Erkennung ungezielter Verfälschungen	Wird als anomales Milchscreening gemeldet							
Probenentnahmezeit	< 45 Sekunden							
Probentemperatur	5–40 °C							
Probenbehandlung	Homogene Proben durch Inversion; beste Leistung bei Rohmilch und Sahne durch Vorwärmen auf 38–40 °C							
Probenvolumen	5–10 ml (Milch)							
Umgebungstemperatur	5–35 °C							
Luftfeuchtigkeit	Nicht kondensierend							
Datenschnittstelle	2 x USB-Anschlüsse (für Drucker, Tastatur, Maus oder Barcodeleser), 1 x Ethernet-Anschluss							
Betriebssystem	Windows™							
Remote-Verbindung	NetPlus™							
Display	12-Zoll-Farb-Touchscreen							
Übertragung	<1 %							
Reinigung	Automatisch und programmierbar							
Stromversorgung	100/230 V, 50/60 Hz, 12 V Betrieb							
Abmessungen (B x T x H)	460 mm x 440 mm x 600 mm							
Gewicht	22 kg							
Staub-/Wasserklassifizierung	IP22 für Hauptschrank, hermetisch abgedichtete FT-IR-Optik							

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



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Niederlassungen finden Sie unter www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2021, PerkinElmer, Inc. Alle Rechte vorbehalten. PerkinElmer® ist eine eingetragene Marke von PerkinElmer, Inc. Alle anderen Marken sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.