

АНАЛИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



LactoScope™

Анализаторы молока, сливок
и жидких молочных продуктов



DA 7250 SD™

Анализаторы сыра, масла
и твердых молочных продуктов

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

SocTrade
AGRO

PerkinElmer
For the Better

INFO@SOCTRADE-AGRO.RU

WWW.SOCTRADE-AGRO.RU

(495) 150-27-70

Современные решения для экспресс-анализа молока

Переработчики молока и молокозаводы по всему миру ежедневно сталкиваются с проблемой получения достоверных результатов анализа поступающего сырья и готовой продукции. Традиционно для определения размера оплаты за сырье, оптимизации производственных процессов и стандартизации качества готовой продукции предприятия нуждаются в хорошо оснащенной лаборатории и квалифицированных специалистах.

Анализаторы LactoScope™ предназначены для быстрого и точного комплексного анализа сырого молока и различных молочных продуктов на предприятиях любого масштаба. Приборы серии **LactoScope** построены на технологии **FTIR** (инфракрасная спектроскопия с Фурье преобразованием) в среднем инфракрасном диапазоне (**MIR**), что обеспечивает высочайшую скорость анализа (30-45 секунд) и отличную точность измерения - менее 1% CV. Простое в использовании, но обладающее широкими возможностями программное обеспечение упрощает подготовку оператора, минимизируя человеческий фактор, а модульная конструкция приборов нивелирует влияние вибраций на точность работы.



LactoScope FT-A



LactoScope FT-B

Универсальный анализатор жидких молочных продуктов

LactoScope FT-A - прибор для крупных предприятий по переработке молока. Позволяет тестировать широкий спектр образцов: молоко, сливки, сыворотку, концентраты, мороженое и йогуртовые смеси. Новейшие системы дозирования и гомогенизации позволяют легко тестировать даже самые сложные образцы, такие как сливки, жирностью до 55% и вязкие молочные продукты.

Основные характеристики LactoScope FT-A:

- Время анализа - 30 секунд
- Точность определения основных параметров - <1% CV
- Определяемые параметры - жир, белок, сахара (лактоза), содержание сухих веществ, СОМО, мочевины, рН, плотность, точка замерзания (добавленная вода), а также небелковый азот, свободные жирные кислоты, казеин и др.

ПРОДУКТЫ	FT-A	FT-B
Сырое молоко	•	•
Обезжиренное молоко	•	•
Сыворотка	•	•
Ультрапастеризованное молоко	•	•
Сливки < 40% жира	•	•
Сливки > 40% жира	•	
Йогурт с добавленной закваской	•	
Мороженое (без добавок)	•	
Концентрат молочной сыворотки (до 38% сух. в-в)	•	
Концентрат сывороточных белков (до 38% сух. в-в)	•	
Концентрированное обезжиренное молоко (до 38% сух. в-в)	•	
Открыт для разработки новых калибровок	•	

Анализатор сырого и обработанного молока

LactoScope FT-B - надежный прибор для крупных ферм и предприятий по переработке молока. Позволяет анализировать как сырое так и обработанное молоко (обезжиренное, пастеризованное, нормализованное), а также сливки с жирностью до 40% и сыворотку. Кроме того прибор может быть интегрирован с системами управления стадом (доп. опция).

Основные характеристики LactoScope FT-B:

- Время анализа - 45 секунд
- Точность определения основных параметров - <1% CV
- Определяемые параметры - жир, белок, сахара (лактоза), содержание сухих веществ, СОМО, мочевины, рН, плотность, точка замерзания (добавленная вода)

Уникальные технологии

- **Калибровочный раствор ЗС™** позволяет компенсировать погрешность анализатора из-за истирания измерительной кюветы.
- **Автоматизация циклов промывки и установки нуля** поддерживает насосы, систему подачи образца и измерительную ячейку в оптимальных условиях, обеспечивая надежность и точность прибора.
- **Системы предварительного нагрева и гомогенизации** образца автоматически стандартизируют пробу, улучшая точность и воспроизводимость анализа.
- **Анализ всего спектра** позволяет количественно определять множество компонентов пробы одновременно.
- **Предустановленные готовые калибровочные модели** для анализа сырого, обезжиренного, пастеризованного и нормализованного молока, а так же сыворотки и сливок.

СПЕЦИФИКАЦИЯ LACTOSCOPE

Параметры	Жир, белок, лактоза, сухое в-во, СОМО, точка замерзания, истинный протеин, казеин, мочевина, плотность, СЖК, лимонная к-та, рН
Повторяемость (типичная)	CV ≤ 0.25%
Точность (типичная)	CV ≤ 1% (для сырого молока)
Стандартный объем пробы	10 мл.
Температура образца	4°C-42°C
Источник питания	100-120 В, 60 Hz; 220-240 В, 50 Hz; 400 VA
Стандарты и утверждения	EMC Directive 2014/30/EU; Low Voltage Directive:2014/35/EU; IDF 141/ISO 9622 compliant; AOAC 972.16 compliant

Экспресс-анализатор сырого молока

IndiScope - предназначен для быстрого и точного определения содержания белка, жира и СОМО в пробах сырого молока. Одновременно с определением основных параметров, IndiScope определяет наличие примесей в молоке, таких как: добавленная вода, мочевина, сахароза, мальтодекстрин и сульфат аммония. Прибор основан на методе ИК-спектроскопии с преобразованием Фурье (FTIR), соответствующим стандартам ISO, IDF, AOAC и ГОСТ. Он обладает высочайшей точностью, сравнимой с лабораторными ИК-анализаторами, а время анализа одной пробы составляет всего 30 секунд.

Основные характеристики IndiScope:

- Время анализа - 30 секунд
- Диапазон измерения - Жир: 0,5-12% Белок: 2-6% СОМО: 6-12%
- Погрешность измерения - Жир: 0,1% Белок: 0,08% СОМО: 0,15%
- Определяемые параметры - жир, белок, СОМО, добавленная вода, мочевина, сахароза, мальтодекстрин, сульфат аммония.



IndiScope

Тест-системы для быстрого определения антибиотиков в молоке

Наряду с оборудованием для определения физико-химического состава молока мы предлагаем высокоточные системы для выявления остаточного количества антибиотиков в молоке от компании Neogen, которые позволяют существенно упростить работу оператора и снизить влияние человеческого фактора при анализе.

Тест-системы состоят из двух компонентов - иммунохроматографических тест-полосок BetaStar и ридера-инкубатора Raptor:

Тест-наборы BetaStar это основанная на принципе конкурентного иммуноанализа система для одноэтапного иммунохроматографического анализа с помощью тест-полосок, работа которых основана на радиальном растекании (капиллярном эффекте). Испытуемое молоко проходит через зону реагентов, где содержатся антитела с соответствующими рецепторами, конъюгированные с частицами коллоидного золота. Если в пробе молока присутствуют бета-лактамы, тетрациклины, хлорамфеникол или стрептомицин, они будут захвачены мечеными золотом антителами.

Аналитическая платформа Neogen Raptor представляет собой устройство для считывания иммунохроматографических тест-полосок со встроенной инкубацией и автоматическим тестированием, которое дает количественные результаты. Разработанная для использования с иммунохроматографическими тестами Neogen, система предоставляет простой способ объективного анализа и хранения ваших результатов.



Raptor



Raptor Solo



BetaStar S 4D

Анализ твердых и порошкообразных молочных продуктов

Для полного контроля за качеством готовой молочной продукции компания Perten наработала специальный пакет калибровок на молочные продукты для универсального анализатора DA 7250. В отличие от приборов серии LactoScore, DA 7250 предназначен для определения физико-химического состава твердых и порошкообразных молочных продуктов, таких как сыр, сухое молоко, масло, йогурт и др., тем самым расширяя возможности лаборатории по контролю качества готовой продукции. Используя новую технологию диодной решетки, он выполняет многокомпонентный анализ менее, чем за десять секунд. Для удобства пользователя измерения могут производиться как в специальных измерительных чашках, так и в одноразовых чашках Петри.

Анализатор DA 7250 имеет встроенный ПК и доступен в двух вариантах исполнения корпуса: пластиковом и из нержавеющей стали (DA 7250SD). Оба прибора имеют класс защиты IP 65, что позволяет использовать их как в лаборатории, так и на производстве.



Экспресс-анализатор молочных продуктов и порошков

Универсальный анализатор DA 7250 позволяет определить физико-химический состав различных образцов за несколько секунд, заменяя традиционные рутинные методы анализа. Поставляется с предустановленным пакетом калибровок, включающим в себя калибровки для анализа основных молочных продуктов:

- **Сыр твердый, полутвердый, мягкий, сливочный** (влага, белок, жир, соль и pH)
- **Обезжиренное и цельное сухое молоко** (влага, белок, жир, зола, лактоза, щелочность)
- **Сливочное масло (соленое и несоленое)** (влага, белок, жир, соль)
- **Йогурт (натуральный, фруктовый, греческий, кварк)** (сухое вещество, жир)
- **Сухая сыворотка** (белок, жир, зола, сухое вещество, щелочность)
- **КСБ (концентрат сывороточных белков)** (белок, жир, зола, щелочность)
- **Молоко сырое** (белок, жир, лактоза, СОМО)
- **Сливки** (жир)
- **Сметана** (жир, содержание сухих веществ)
- **Сгущенное и концентрированное молоко** (жир, содержание сухих веществ)
- **Сырные порошки** (влага, соль, pH)

Лидер на рынке

ООО «СокТрейд Агро» входит в ГК СокТрейд, которая была основана в 1986 году и является дистрибьютором ведущих западных приборостроительных компаний (в том числе Perten Instruments, Chopin Technologies, Velp Scientifica, Neogen Corporation), которые предлагают лабораторное оборудование и диагностические материалы для агропромышленного сектора экономики. Наши покупатели – это не только крупные предприятия, но и небольшие организации – крестьянско-фермерские хозяйства, зернотрейдеры или независимые лаборатории.

Сервис Soctrade

Компания ООО «СокТрейд Сервис» является эксклюзивным партнером компании ООО «СокТрейд Агро» в области сервисного обслуживания. Мы имеем большой опыт в проведении работ не только по пуско-наладке оборудования, но и оказываем техническую поддержку, проводим гарантийное и постгарантийное обслуживание. Кроме того, СокТрейд Сервис готова помочь в постановке методик анализа и решении проблем аттестации и поверки лабораторного оборудования, организовать полный цикл восстановления работоспособности неисправного оборудования и организовать бесперебойную работу лаборатории на многие годы.