

LactoScope FTIR Advanced Süt Analiz Cihazı



Avantajları

- * Geniş uygulama alanı
- * Kompleks süt ürünlerinde bile hızlı ve doğru ölçüm
- * Dondurma ve benzeri yüksek viskoziteli ürünler ile de ölçüm olanağı
- * Soğuk numuneler ile ölçüm olanağı. Viskozitesi düşük ürünler için ısıtmaya gerek yoktur.
- * Otomatik temizleme ve kalibrasyon kontrolü.
- * FTIR teknolojisi sayesinde kalibrasyon transferi
- * Bilgisayar ve modem yardımı ile uzaktan hata teşhisi ve kalibrasyon desteği
- * Modüler yapısı sayesinde güvenilirlik, düşük işletim maliyeti
- * Opsiyonel olarak donma noktası tayini (spektral ve iletkenlik verileri yardımı ile)
- * Sınırsız sayıda ürün ile çalışabilme

Özellikleri

- * Standart olarak ölçülebilen parametreler : Yağ, protein, karbonhidrat, kuru madde, yağ harici kuru madde
- * Opsiyonel olarak ölçülebilecek parametreler (x) : pH, Serbest yağ asidi (FFA), donma noktası, gerçek protein, kazein, üre (NPN/CU), sitrik asit, yoğunluk
- * Ölçüm hızı : 80 – 120 numune / saat
- * Seyreltilmemiş numuneler için ölçüm aralığı
Yağ : % 0 – 55
Protein : % 0 – 15
Karbonhidrat : % 0 – 25
Toplam kuru madde : % 0 – 60
- * Tekrarlanabilirlik (Cv xx) : \leq 0.25
- * Doğruluk (Cv xx) : \leq % 1
- * Temizleme oranı : \geq % 99 (pompanın gücüne bağlıdır, programlanabilir)
- * Numune hacmi : 10 ml
- * Boyutlar (Y*G*D) : 40*85*50 cm

(x) Uygulama notları için Delta Instruments'e başvurunuz.

(xx) Testi yapılan numune değerlerinin ortalaması ile varyasyon katsayısı standart sapmaya eşittir, Yağ için Rose-Gottlieb, Protein için Kjeldahl, Laktoz için HPLC ve toplam kuru madde için kurutma metodu.