



Delta Instruments

An Advanced Instruments Company

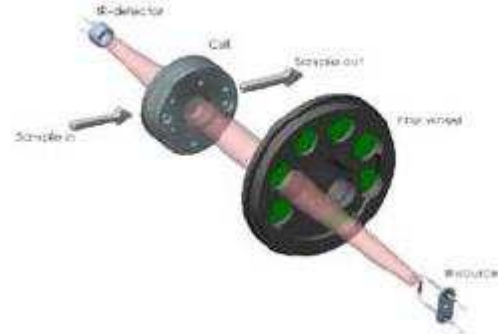
LactoScope™ Filter



Delta Instruments, uzun yıllardır süt ürünleri analizi için mid infrared filtre teknolojisi ile alan LactoScope cihazlarını üretmektedir. Bu cihaz süt, krema, peynir altı suyu ve diğer süt ürünlerinde yağ, protein, laktoz, toplam kuru madde, yağsız kuru madde ve su miktarı analizleri için kullanılmaktadır.

lcm prensibi :

Cihaz içindeki spesifik bant geçiren filtreler yardımıyla analizi yapılacak süt komponentlerine ilişkin dalga boylarının geçmesi sağlanır. Donma noktası ve peynirde tuz analizi ise, lcm hücresine ayrı bir iletkenlik lcm hücresi ilavesi ile yapılır.



Kullanım alanları :

- Çiđ süt ve süt ürünleri analizleri yapan kk ve orta lekli mandıralar
- Çiđ süt ve peynir analizleri yapan peynir reticileri
- Süt hayvancılığı geliştirme laboratuvarları
- Süt toplama merkezleri



Delta Instruments

An Advanced Instruments Company

LactoScope Filter ile peynir analizi

Peynir üreticileri, satın alacakları LactoScope Filter cihazına opsiyonel bir numune hazırlama sistemi ilave ederek bitmiş ürün analizinde zaman ve para tasarrufu yapabilir.

Peynir analizi için özel olarak tasarlanmış olan bir karıştırıcı içine peynir numunesi alınır ve patentli özel bir solvent ilave edilerek, peynir numunesinin homojen, sıvı bir numune haline gelmesi sağlanır. Daha sonra bu sıvı numunenin LactoScope Filter cihazında analizi yapılır. Kullanıcı, klasik yöntemler kullanmak veya numunesini başka bir referans laboratuara göndermek yerine, laboratuvarında mevcut LactoScope Filter cihazı ile hemen hemen tüm peynir çeşitlerinde yağ, protein, nem ve tuz tayini yapabilir.



LactoScope Filter modüler ve kompakt yapısı nedeniyle oldukça uzun ömürlüdür.

Yenilenen ön kapak sayesinde bakım, onarım sırasında cihazın iç donanımına kolayca ulaşılabilir.

Cihazda temizleme ve sıfırlama amacıyla Decon 90 ve Triton x-100 çözeltileri kullanılır. Kullanıcı bu çözeltileri istediği tedarikçiden sağlayabilir.



Teknik Özellikleri

Versiyon	: LactoScope C3+ (yağ, protein, toplam kuru madde) LactoScope C4+ (yağ, protein, laktoz, toplam kuru madde) LactoScope C4+ (yağ, protein, laktoz, toplam kuru madde) & peynir uygulaması (yağ, protein, tuz, nem)
Standart parametreler	: Yağ, protein, laktoz ve toplam kuru madde
Ek parametreler	: Yağsız kuru madde, donma noktası
Ölçüm hızı	: 120 - 150 numune / saat
Ölçüm aralığı	
Yağ	: % 0 - 55
Protein	: % 0 - 15
Laktoz	: % 0 - 20
Toplam kuru madde	: % 0 - 60
Tekrarlanabilirlik	: ≤ % 0.25
Doğruluk	: ≤ % 1
Numune hacmi	: 8 ml
Numune sıcaklığı	: 2 - 42 °C
Boyutlar	: 67 x 51 x 43 cm
Ağırlık	: 42 kg
Standartlar / Onaylar	: EMC Direktifi 89/336/EC Alçak Gerilim Direktifi 73/23/EC IDF 141 C