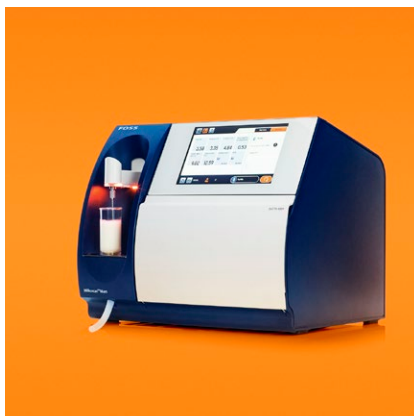


РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Полный ассортимент продукции



Полный ассортимент продукции

MilkoScan™ FT3



TMilkoScan™ FT3 предлагает интеллектуальный подход к анализу молочных продуктов, позволяя исследовать широкий спектр жидких и полужидких молочных и растительных продуктов с низкой стоимостью владения, высокой надёжностью и непревзойдённой стабильностью результатов.

Типы образцов

- Жидкие и полужидкие молочные продукты: молоко, сливки, сыворотка, йогурт, крем-фреш, концентраты молока и сыворотки (включая WPC), шоколадное молоко
- Похожие продукты на растительной основе

Параметры анализа

- Глобальные калибровки: жир, белок, лактоза (включая продукты с низким содержанием лактозы), общие сухие вещества, обезжиренные сухие вещества, точка замерзания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, казеин, мочевины, сахароза, глюкоза, фруктоза, галактоза
- Целевой и нецелевой скрининг фальсификатов

ProcesScan™ 2



PProcesScan™ 2 — это полностью автоматизированное FTIR-онлайн решение для стандартизации молока и жидких молочных продуктов с высокой точностью и скоростью. Внедрение FTIR-технологии прямо на производственной линии позволяет операторам видеть точную картину происходящего в процессе. Быстрое, точное и непрерывное измерение параметров состава молока позволяет вносить корректировки в реальном времени для оптимального контроля процесса.

Типы образцов

Молоко и жидкие молочные продукты

Параметры анализа

Белок, Жир, Общие сухие вещества, Обезжиренные сухие вещества (SNF), Лактоза

BacSomatic™



BacSomatic™ — первый интегрированный тестер для бактерий и соматических клеток, обеспечивающий полную автоматизацию, минимальное использование реагентов и стабильные результаты анализа.

- Быстро и просто: альтернатива ручным методам, с мгновенным и одновременным определением количества бактерий и соматических клеток
- Время анализа: 9,5 минут для обоих показателей (15 образцов/час), 1,5 минуты для соматических клеток только (40 образцов/час)
- Сертификация: FDA/NCIMS и EURL/MicroVal

Типы образцов

- Сырое молоко коров, буйволиц и коз

Параметры анализа

- Количество бактерий
- Соматические клетки



FoodScan™ 2 Dairy

FoodScan™ 2 представляет собой новый уровень технологии NIR-передачи, обеспечивая очень быстрый результат и измерение большей части образца благодаря трём подсканам, что снижает зависимость от подготовки пробы. Прибор поставляется с уникальными и надёжными глобальными калибровками, одобренными на национальном уровне для измерения ключевых показателей качества.

Типы образцов

- Сыр, масло, спреды
- Ферментированные и культивированные продукты
- Похожие продукты на растительной основе

Параметры анализа

- Глобальные ANN-калибровки: жир, влажность, белок, соль, обезжиренные сухие вещества (расчётные), общие сухие вещества
- PLS-калибровки: насыщенные жирные кислоты в сыре, pH в ферментированных продуктах
- Дополнительные функции: стандарт цвета CIE Lab



ProFoss™ 2

ProFoss™ 2 — онлайн NIR-анализатор, который контролирует несколько ключевых показателей качества молочной продукции, таких как влажность, белок, общие сухие вещества и жир. Прибор легко устанавливается прямо на производственной линии и поддерживает множество приложений для молочной промышленности, позволяя точнее достигать производственных целей и снижать затраты. Использование современных цифровых технологий обеспечивает интеграцию с FoodScan™ 2 для максимальной производительности.

Типы образцов

- Масло, свежий сыр, греческий йогурт, моцарелла
- Концентраты молочного белка WPC/MPC
- Сливки

Параметры анализа

Жир, Белок, Влажность, Общие сухие вещества, Обезжиренные сухие вещества (SNF), Соотношение белок/общие сухие вещества, Соль (косвенное измерение)

ProFoss™ Dairy Powders



ProFoss™ — онлайн NIR-анализатор для молочных порошков, который контролирует несколько ключевых показателей качества, таких как влажность, белок, общие сухие вещества и жир. Прибор легко устанавливается прямо на производственной линии, позволяя точнее достигать производственных целей и сокращать затраты. Использование современных цифровых технологий обеспечивает бесшовную интеграцию с NIRS™ DS3 для максимальной производительности.

Типы образцов

Молочные порошки

Параметры анализа

Жир, Белок, Влажность, Общие сухие вещества, Обезжиренные сухие вещества (SNF), Соотношение белок/общие сухие вещества



NIRS™ DS3 Анализатор молочных порошков

NIRS™ DS3 обеспечивает NIR-анализ молочных порошков с высокой точностью и соответствует рекомендациям IDF 201. Прибор разработан для использования как в лаборатории, так и на производственной линии, что делает его идеальным для рутинного контроля производства и мониторинга качества конечного продукта.

Типы образцов

- Прямой анализ молочных порошков
- Другие твёрдые и полутвёрдые молочные продукты, например, смесь для мороженого

Параметры анализа

- Жир
- Белок
- Влажность
- Зола
- Лактоза
- Кислотность (pH/титруемая)



MilkoScan™ Mars

MilkoScan™ Mars — простой в использовании и экономичный анализатор молока, который с помощью мощной FTIR-технологии позволяет за одну минуту определить до 6 параметров из одной пробы и выявить намеренное или случайное фальсифицирование молока.

Типы образцов

- Сырое и переработанное молоко
- Сливки
- Сыворотка

Параметры анализа

- Жир
- Белок
- Лактоза
- Общие сухие вещества
- Обезжиренные сухие вещества (SNF)
- Точка замерзания (только для молока)
- Целевой и нецелевой скрининг фальсификаций



DairyScan™

DairyScan™ обеспечивает быстрый и точный анализ жира и влаги прямо на производстве сыра. Идеален для небольших сыроварен, которые хотят повысить качество продукции и оптимизировать процесс производства. Прибор готов к использованию: заводские калибровки основаны на более чем 40000 образцах, а удобный интерфейс и программное обеспечение делают его простым в эксплуатации с первого дня.

Типы образцов

- Сыр

Параметры анализа

- Жир
- Влажность

REFERENCE ANALYSIS

Kjeltec™ 9



Серия Kjeltec™ 9 включает два прибора: Kjeltec 9 Analyser и Kjeltec 9 Distillator, обеспечивающие безопасную и точную дистилляцию с различными уровнями автоматизации.

В комбинации с Kjeltec 9 AutoSampler, Kjeltec 9 Analyser позволяет проводить полностью автоматический анализ по методу Кьельдаля с расширенными цифровыми возможностями. Это обеспечивает:

- Быструю обработку проб
- Улучшенное управление данными
- Снижение риска человеческой ошибки

Система Kjeltec 9 соответствует официальным стандартам, таким как AOAC и ISO.

Типы образцов

- Любые молочные продукты

Параметры анализа

- Азот
- Белок
- Небелковый азот (NPN)

Soxtec™ Systems



Системы FOSS Soxtec™ обеспечивают быстрый и безопасный анализ жира с различными уровнями автоматизации. Модельный ряд Soxtec™ 8000, включающий экстракционную установку, гидролизную установку и общий фильтр для обеих установок, позволяет проводить кислотный гидролиз и анализ по методу Сокслета в одной интегрированной процедуре.

Типы образцов

- Любые молочные продукты

Параметры анализа

- Сырой жир
- Общий жир
- Извлекаемые вещества

Digestion Systems



Системы FOSS Digestion с встроенными программируемыми контроллерами обеспечивают экономичное и эффективное переваривание проб для анализа по методу Кьельдаля. Система основана на блоке переваривания и подставке для пробирок с ёмкостью на 8, 20 или 40 пробирок.

Типы образцов

- Любые молочные продукты

Параметры анализа

- Переваривание по методу Кьельдаля
- Химическое потребление кислорода (COD)
- Другие методы рециркуляции и химического переваривания
- Анализ микроэлементов с использованием AAS или ICP

FOSS

MAES GROUP / LABORATORY

maibox@maesgroup.ru

www.maesgroup.ru

8 (800) 222-76-65