



## Анализатор молока MilkoScan Mars

Производитель: **FOSS**

Модель: MilkoScan Mars

<https://assa-group.ru/milkoscan-mars>

Анализатор молока и сливок MilkoScan Mars предоставляет мощную FTIR аналитическую технологию для использования малыми и средними молочными предприятиями, помогая им избежать применения медленных и трудоемких традиционных методов тестирования и улучшая их способность замечать умышленные фальсификации или случайные загрязнения в поставке молока.

Новый анализатор начального уровня для молока и сливок MilkoScan Mars. Анализатор MilkoScan Mars работает без подготовки проб, необходимой для классических химических методик анализа, и сокращает время анализа одной пробы до 1,5 минуты. При этом точность анализатора выше, чем у многих арбитражных методов. Проточная кювета очищается автоматически и требует минимум технического обслуживания. Оптимальное решение для средних и небольших молочных производств, а также для входного контроля сырья на крупных заводах

### **Обширная библиотека калибровок.**

Прибор может приобретаться с предустановленными заводскими

калибровками на 2, 4 и 6 параметров. Благодаря технологии Фурье ИК-спектроскопии MilkoScan Mars позволяет не только использовать заводские калибровки, но также и разрабатывать собственные.

## **Группы анализируемых продуктов**

- Молоко и сливки

## **Определяемые параметры**

- Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО и изменение точки замерзания.

## **Легко запускается и экономически эффективен**

- Проверенная технология ИК для анализа молока - более 5 000 Милкосканов по всему миру;
- Высокая производительность и надежность готовых к использованию калибровок обеспечивает постоянство молочных продуктов;
- Надежная система потока, требующая минимум технического обслуживания

## **Простой способ проанализировать молоко - одновременно по шести параметрам в течение одной минуты**

- мгновенный контроль качества - шесть параметров и мониторинг фальсификатов готовы в течение одной минуты;
- простой, и удобный интерфейс устраняет необходимость в специальной подготовке техников-лаборантов;
- Никаких реактивов или расходных материалов - просто поместите образец и нажмите кнопку старт.

## **Контроль безопасности молока.**

Данный анализатор оснащен модулем определения фальсификата, который позволяет проводить контроль продукции на наличие преднамеренных или непреднамеренных примесей, например, воды.

### Опции контроля безопасности молока

- ИК технология предлагает уникальную возможность мониторинга молока на наличие известных и неизвестных добавок;
- определение добавленной воды;
- начинайте мониторинг с первого дня с готовыми к использованию моделями скрининга

### Требования к установке:

|                              |                                                                                                                             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напряжение                   | 100-240 В , 50-60Гц                                                                                                         |
| Потребление энергии          | 60 Вт (12 В, 5 А)                                                                                                           |
| Температура окружающей среды | 5-35 °С                                                                                                                     |
| Относительная влажность      | <80% RH                                                                                                                     |
| Использование на высоте      | до 3000 м                                                                                                                   |
| Вес                          | 10.5 кг                                                                                                                     |
| Габариты (Д x Ш x В)         | 345 x 280 x 285 мм                                                                                                          |
| Использование                | Только в помещении                                                                                                          |
| Техническая среда            | Для лучшего результата, поместите прибор на ровную поверхность, в удалении от источников чрезмерной и непрерывной вибрации. |
| Отвод отходов                | Выпускная трубка для слива жидких отходов подводится к бутылке или к постоянному отводу.                                    |

## Эксплуатационные характеристики:

|                       | Сырое молоко                                                                                                                                                                   | Сливки                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Жир                   | 0 -13 %                                                                                                                                                                        | 0-45 %                      |
| Протеин               | 0-6 %                                                                                                                                                                          | 0-5 %                       |
| Лактоза               | 0-6 %                                                                                                                                                                          | 0-5 %                       |
| СОМО                  | 0-12 %                                                                                                                                                                         | 0-9 %                       |
| Сухие вещества        | 0-25 %                                                                                                                                                                         | 0-50 %                      |
| Точка замерзания      | -490 m°C to - 550 m°C                                                                                                                                                          |                             |
| Скорость измерений    | 60 сек/анализ; 50 образцов/ час                                                                                                                                                | 90 секунд; 35 образцов/ час |
| Точность измерений    | ≤1.2 % Отн. точность<br>* на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.06 °C)                                                  |                             |
| Стабильность          | ≤0.5 % Отн. точность*<br>на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.03 °C)                                                   |                             |
| Перенос               | <1.0%                                                                                                                                                                          |                             |
| Эффективность очистки | 99 %                                                                                                                                                                           |                             |
| Объем образца         | <8 мл                                                                                                                                                                          |                             |
| Температура образца   | Гомогенизированный образец 5-40 °C. Сырое молоко и негомогенизировали образцы нагреваются до 40 ° C и осторожно перемешиваются, чтобы обеспечить равномерно смешанный образец. |                             |

<https://assa-group.ru/milkoscan-mars>

**Подберем  
оборудование  
конкретно под вашу  
задачу**

**+ 7 495 215-06-01**

Позвоните, мы составим для вас  
коммерческое предложение и  
проконсультируем в юридических  
вопросах.