

Комплексный анализ молока и молочной продукции методом ИК спектроскопии

ДИА-М
сервисная лаборатория

FOSS

Экспресс-анализаторы молока и молочных продуктов **Foss** на методе ИК-спектроскопии с Фурье-преобразованием предназначены для быстрого и точного анализа основных физико-химических параметров, и обнаружения примесей и фальсификатов. Готовые калибровочные модели позволяют проводить комплексный анализ сразу после пуска наладки. Метод ИК-спектроскопии внесен в ГОСТ 32255-2013.

MilkoScan MARS – компактный экспресс-анализатор для входного контроля сырья

Прибор поставляется в нескольких комплектациях с 2, 4 или 6 параметрами на выбор, может оснащаться модулем для выявления примесей фальсификатов;

Измеряемые параметры – белок, жир, лактоза, СОМО, сухое вещество, точка замерзания.

Время анализа – 60 секунд.

Определяемые примеси – мочевина, сахароза, формальдегиды, гидрокарбонат натрия, нитрат калия.

Анализируемые продукты – сырое молоко, сливки.

Точность анализа – $C_v \leq 1\%$ для основных компонентов сырого молока.



MilkoScan FT1 – высокопроизводительный экспресс-анализатор для крупных предприятий



Кроме большого количества определяемых параметров, **MilkoScan FT1** производит анализ одного образца молока всего за 30 секунд; также может оснащаться модулем для выявления примесей фальсификатов.

Измеряемые параметры – белок, жир, лактоза, СОМО, сухое вещество, точка замерзания, кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, мочевина, казеин, глюкоза, галактоза.

Определяемые примеси – гидроксипролин, нитрит натрия, меламин, мальтодекстрин, циануровая кислота.

Анализируемые продукты – молоко, сливки, сыворотка.

Точность анализа – $C_v \leq 1\%$ для основных компонентов сырого молока.

MilkoScan FT2 – универсальный анализатор, в т.ч. кисломолочных продуктов



Время анализа – 30 секунд.

Измеряемые параметры – белок, жир, лактоза, СОМО, сухое вещество, точка замерзания, кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, мочевина, казеин, глюкоза, галактоза, сахароза, углеводы.

Определяемые примеси – мочевина, сахароза, формальдегиды, гидрокарбонат натрия, нитрат калия.

Анализируемые продукты – молоко, сливки, вязкие кисломолочные продукты, молочные десерты, йогурт, мороженное и молочные десерты, сыр и творожные продукты, сок, мед.

Точность анализа – $C_v \leq 0,8\%$ для основных компонентов сырого молока.

CombiFoss 7 – анализатор конвейерного типа до 600 образцов/час

Анализатор для комплексного анализа большого объема образцов молока. Состоит из блока физико-химического анализа **MilkoScan 7** и поточного цитометра **Fossomatic 7** – для точного определения содержания соматических клеток.

Время анализа – от 10 до 36 секунд (от 100 до 600 образцов/час).

Измеряемые параметры – белок, жир, лактоза, СОМО, сухое вещество, точка замерзания, лимонная кислота, мочевина, соматические клетки, казеин, жирные кислоты, кетоновые тела, другие, рН, и др.

Анализируемые продукты – сырое коровье молоко.

Точность анализа – $C_v \leq 0,9\%$ для основных компонентов молока, $<10\%$ для соматических клеток.



ИК-анализаторы для комплексного анализа сыров

ДИА-М
старейшая лаборатория

DairyScan – экспресс-анализатор для определения влаги и жира в сырах и производственного контроля на сыроварнях

Для анализа образец сыра достаточно натереть на терке и поместить в прибор, анализ одного образца занимает не более 45 секунд. Не требует дополнительной настройки и готов к использованию сразу после установки.

Время анализа – 45 секунд.

Измеряемые параметры – содержание влаги, жира.

Анализируемые продукты – сыры различных рецептур (кроме сыра с плесенью).



FoodScan для комплексного анализа сыров любых рецептур

Позволяет полностью контролировать процесс производства сыров, соусов, сливочного масла и кисломолочной продукции.

Два варианта исполнения:

- о лабораторный – корпус из полимеров, требуется подключение к ПК;
- о производственный – корпус из нержавеющей стали и встроенный ПК с тачскрином

Время анализа – 45 секунд.

Измеряемые параметры – содержание влаги, жир, белок, сухое вещество, жир в сухом веществе, соль, pH.

Анализируемые продукты – сыры любых рецептур, кисломолочные продукты, йогур, соусы, сливочное масло и спреды.



Оборудование для анализа молока и молочной продукции классическими методами

Центрифуги для бутирометров различаются наличием/отсутствием нагрева камеры, материалами изготовления роторов и количеством мест для установки бутирометров.

Цифровые бюретки и титраторы полуавтоматические и автоматические для титриметрического анализа.

pH метры для молока и сыра определяют кислотность в pH, после чего по таблице можно пересчитать её в градусы Тернера; для сыров применяются специальные прокалывающие электроды.

Рефрактометр для определения белка в молоке – простой точный прибор для небольших молочных лабораторий.

Устройство для автоматического спирального посева ускоряет и стандартизирует процедуру микробиологического посева. Автоматически наносит образец на питательную среду различными методами: круговой сплошной, спиральный и глубинный.

Бутирометры для молока, сливок, сыра и других молочных продуктов выпускаются в различных модификациях для различных молочных продуктов, по конструкции различаются плоской и круглой шейкой, различными диапазонами измерения и ценой деления.



Центрифуга **ЦЛМ 1-12**
12 мест, с подогревом



Центрифуга **Gerber**
36 мест, с подогревом



Цифровая бюретка
Top Buret H



Авт. титратор
Easy pH



pH-метр **Seven2Go**
портативный



Устройство
для спирального
посева **EasySpiral**

А также:

водяные бани для бутирометров, анализаторы соматических клеток, фильтры для молока и молочной продукции, криоскопы, УЗК-анализаторы, общелабораторное оборудование, лабораторная мебель и реактивы.



Автоматический титратор
EasyPH, Mettler Toledo



Цифровая бюретка
Titrette, Brand



Рефрактометр портативный
Master-Milk, Atago

000 «Диаэм»

www.dia-m.ru

Москва
ул. Магаданская, 7/3
тел./факс:
(495) 745-0508
sales@dia-m.ru

Новосибирск
пр. Акад.
Лаврентьева, 6/1
тел./факс:
(383) 328-0048
nsk@dia-m.ru

Казань
ул. Парижской
Коммуны, д. 6
тел./факс:
(843) 210-2080
kazan@dia-m.ru

С.-Петербург
ул. Профессора
Попова, 23
тел./факс:
(812) 372-6040
spb@dia-m.ru

Ростов-на-Дону
пер. Семашко, 114
тел./факс:
(863) 250-0006
rnd@dia-m.ru

Пермь
Представитель
в УФО
тел./факс:
(342) 202-2239
perm@dia-m.ru

Воронеж
Представитель
тел./факс:
(473) 232-4412
voronezh@dia-m.ru

Армения
Представитель
тел.
094-01-01-73
armenia@dia-m.ru