

MilkoScan™ FT3

Für Spitzenleistungen in der Milchanalyse



Der MilkoScan™ FT3 bietet einen neuen, intelligenten Ansatz zur Analyse einer Vielzahl flüssiger und halbflüssiger Molkereiprodukte, bei niedrigen Kosten, hervorragender Betriebsbereitschaft und mit unerreichter Konsistenz der Ergebnisse.

Eine Lösung für viele Aufgaben

Bei der Milchanalyse geht es heute um mehr, als nur um Milch. Mit dem MilkoScan FT3 können Sie sich mühelos an Ihre Analyseanforderungen anpassen. Das 'Smart Flow'-System kann verschiedenste Produkte verarbeiten und sich automatisch jeder Probe anpassen. Der MilkoScan FT3 bietet das beste Screening auf Verfälschungen.

Konsistenz als Schlüssel zur effektiven Prozesskontrolle

Dank der patentierten automatischen Standardisierung werden Abweichungen und Schwankungen der Geräte verhindert, wodurch die Leistung konsistent bleibt. Verschiedene Geräte lassen sich in einem Master-/Satellitennetzwerk miteinander verbinden, so dass die Betriebskosten erheblich reduziert werden können.

Der einfache Weg zu höchster Betriebsbereitschaft

Mit digitalen Funktionen und einzigartigen intelligenten Diagnose-Tools bietet der MilkoScan FT3 ein neues Maß an Sicherheit, höchste Betriebszeiten und eine schnelle, einfache Fehlerbehebung.

Probenarten

Analyse der Zusammensetzung flüssiger und halbflüssiger Milchprodukte wie Milch, Sahne, Molke, Joghurt, Schoko-Milch, Creme Fraiche, Milch- und Molkekonzentrate und andere.

Applikationen

Kontrolle für Rohwaren, Standardisierung von Milch und Milchprodukten, Milchbezahlung, Screening auf Verfälschungen, Prozesskontrolle sowie Optimierung und Qualitätskontrolle im gesamten Produktionsprozess.

Parameter

Globale Kalibrationen: Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, Fettfreie Trockenmasse, Gefrierpunktdepression FPD, Säuregehalt, Dichte, FFA, Zitronensäure, Kasein, Harnstoff, Saccharose, Glukose, Fruktose, Galaktose.

Technologie

FTIR-Technologie für die Milchanalyse.

Spezifikationen

Bereich	MilkoScan™ FT3 Spezifikation																		
Enthaltene Kalibrationen																			
Milch	Fett, Protein, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse, Laktose (inkl. laktosefreie Produkte), Glukose, Galaktose, Dichte, Harnstoff, Säuregehalt, FFA, Kasein, Zitronensäure																		
Sahne	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse																		
Molke & Molkepermeat	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse, Säuregehalt																		
Optionale Kalibrationen																			
Molkekonzentrat & Permeat	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse, titrierbarer Säuregehalt																		
Konzentrierte & angereicherte Milch	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse																		
Joghurt & Sauermilch	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse, Glukose, Fruktose, Saccharose, Gesamtzucker, Milchsäure																		
Desserts & Eiscreme	Fett, Protein, Laktose, Gesamttrockenmasse, fettfreie Trockenmasse, Glukose, Fruktose, Saccharose, Gesamtzucker																		
Gefrierpunkt (FP)	Milchgefrierpunkt, Sahnegefrierpunkt (bei Anwendung eines Leitfähigkeitssensors)																		
*Allgemeines Screening-Modell für Verfälschungen (ASM Modell)	Kalibrations-Tool und einsatzfertiges Modell zur Untersuchung von Abnormalitäten in der Milch. ASM-Modelle für: Rohe Kuhmilch, rohe Büffelmilch, verarbeitete Milch																		
*Modelle zur gezielten Suche nach Verfälschungen (TAM)	<table border="1"> <tr> <td>Ammoniumsulfat</td> <td>Maltose</td> <td>Natriumnitrit</td> </tr> <tr> <td>Cyanursäure</td> <td>Melamin</td> <td>Sorbit</td> </tr> <tr> <td>Formaldehyd</td> <td>Natriumbicarbonat</td> <td>Saccharose</td> </tr> <tr> <td>Glukose</td> <td>Natriumcarbonat</td> <td>Zugefügter Harnstoff</td> </tr> <tr> <td>Hydroxyprolin</td> <td>Natriumchlorid</td> <td>Zugefügtes Wasser</td> </tr> <tr> <td>Maltodextrin</td> <td>Natriumcitrat</td> <td>Zugefügter Fettindikator</td> </tr> </table>	Ammoniumsulfat	Maltose	Natriumnitrit	Cyanursäure	Melamin	Sorbit	Formaldehyd	Natriumbicarbonat	Saccharose	Glukose	Natriumcarbonat	Zugefügter Harnstoff	Hydroxyprolin	Natriumchlorid	Zugefügtes Wasser	Maltodextrin	Natriumcitrat	Zugefügter Fettindikator
Ammoniumsulfat	Maltose	Natriumnitrit																	
Cyanursäure	Melamin	Sorbit																	
Formaldehyd	Natriumbicarbonat	Saccharose																	
Glukose	Natriumcarbonat	Zugefügter Harnstoff																	
Hydroxyprolin	Natriumchlorid	Zugefügtes Wasser																	
Maltodextrin	Natriumcitrat	Zugefügter Fettindikator																	
Kalibrationsbereiche	Gemäß Anwendungshinweisen																		
Genauigkeit (Milch)	<1,0 % C _v (F, P, L, TS) (garantiert) <0,8 % C _v (F, P, L, TS) (typisch) <4,0 m °C (FP)																		
Wiederholbarkeit (Milch)	<0,25 % C _v (F, P, L) <0,20 % C _v (TS) <1 m °C (FP)																		
Übertragbarkeit (Milch)	<0,5 % C _v (F, P, L, TS)																		
Übertrag (Milch und Sahne)	<0,5 %																		
Anpassungsroutine	Automatisiertes Neigungs- / Abschnittsverfahren																		
Probengröße Milch und Sahne	<8,0 mL																		
Messdauer (Milch)	30 Sekunden																		
Probentemperatur	5 – 55 °C (Probe muss homogen sein)																		
Umgebungstemperatur	10 – 35 °C																		
Erweitertes Durchfluss-System	Automatische Nullsetzung und Reinigung. Reinigung gemäß den Eigenschaften und automatisch an jede Probe angepasst																		
Automatische Feuchtigkeitskontrolle	Geschütztes automatisches Trocknungssystem																		
Intelligente Diagnose	Eingebaute ID-Chips zur Erfassung von Abnutzung, Wartungsverlauf und Fehlerdiagnose																		
Netzwerk-Verbindungen	LIMS, FossManager™																		
Demineralisierte Wasserqualität	ISO Grade 3 / ASTM Type IV oder höher																		
Gewicht und Abmessungen (B x T x H)	43 kg / 750 x 450 x 408 mm																		

*Verwendung eines Leitfähigkeitssensors für optimale Leistung

MilkoScan™ FT3 entspricht den Bestimmungen von AOAC (Association of Analytical Chemists) und IDF (International Dairy Federation).