



PHÂN TÍCH SỮA VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ SỮA



LactoScope™
Milk and Dairy Products Analyzer



TỐI ƯU HÓA QUY TRÌNH
VÀ TỐI ĐA HÓA LỢI NHUẬN



CHÍNH XÁC VÀ THÂN THIỆN
VỚI NGƯỜI DÙNG

Năng lực hàng đầu trong ngành phân tích sữa

Các cơ sở chế biến và sản xuất sữa trên toàn thế giới mỗi ngày đều đối mặt với thách thức trong việc đảm bảo tính nhất quán của nguyên liệu đầu vào và thực hiện các thanh toán công bằng cho các nhà cung cấp. Việc phân tích nhanh và chính xác các thành phần chính của sữa tươi và các sản phẩm từ sữa có ý nghĩa vô cùng quan trọng trong việc nâng cao giá trị và đảm bảo chất lượng đầu ra của sản phẩm. Đội ngũ nhân sự lành nghề và được đào tạo bài bản, có khả năng kiểm định các nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra, cũng đóng vai trò thiết yếu trong việc tối ưu hóa quy trình và tối đa hóa lợi nhuận.

LactoScope™ được thiết kế để đáp ứng nhu cầu của các cơ sở chế biến và sản xuất sữa ở mọi quy mô, giúp phân tích nhanh và chính xác các thành phần chính của sữa tươi và các sản phẩm từ sữa. Máy FT-IR (Fourier Transform Infrared Spectroscopy), được trang bị hệ kính quang học hiện đại với phần mềm đơn giản, dễ sử dụng, cho phép LactoScope phân tích sữa thô, sữa tinh, sữa whey, kem sữa và các sản phẩm từ sữa khác. Thiết bị tích hợp công nghệ mid-infrared (MIR) tiên tiến nhất với thời gian đo mẫu cực nhanh, chỉ 30-45 giây và đạt độ chính xác dưới 1% CV. Thiết bị được chú trọng thiết kế nhằm đảm bảo giảm thiểu rung động cho buồng FT-IR, thích hợp sử dụng trong không gian phòng thí nghiệm. LactoScope có chi phí vận hành thấp, thời gian chết tối thiểu và giải pháp hỗ trợ toàn cầu cho tất cả người dùng.



Tính năng nổi bật

- Chính xác và thân thiện người dùng
- Quy trình vệ sinh và chuẩn hóa tự động
- Làm nóng mẫu trước khi đo
- Phân tích trên toàn dải phổ
- Được trang bị dữ liệu chuẩn
- Phần mềm trực quan
- Kết quả 24/7



FT-A – CÁC CƠ SỞ CHẾ BIẾN SỮA
QUY MÔ LỚN VÀ PHÒNG THÍ NGHIỆM



FT-B – CÁC ĐIỂM THU GOM SỮA
TẠI NHÀ MÁY SỮA

Các mẫu thiết bị phù hợp với từng nhu cầu của hoạt động chế biến sữa

Máy phân tích sản phẩm sữa đa năng

LactoScope FT-A là thiết bị phân tích hồng ngoại tầm trung đa năng nhất của chúng tôi, có khả năng phân tích nhiều loại sản phẩm từ sữa khác nhau như sữa, kem, whey, sữa đặc, kem lạnh và hỗn hợp sữa chua. Những cải tiến phần cứng mới nhất giúp phân tích dễ dàng các sản phẩm từ sữa khó phân tích nhất như kem có hàm lượng **chất béo lên tới 55%** hay các sản phẩm có độ nhớt cao khác. Với độ chính xác dưới 1% CV, thời gian đo chỉ 30 giây, chi phí vận hành thấp và thời gian chết tối thiểu, thiết bị này là lựa chọn ưu tiên của các nhà chế biến sữa quy mô lớn và các phòng thí nghiệm.



LactoScope FT-A

Máy phân tích sữa

LactoScope FT-B với độ chính xác dưới 1% CV và thời gian đo 45 giây/mẫu, là máy phân tích hồng ngoại tầm trung, được thiết kế nhằm đáp ứng nhu cầu của các nhà máy sữa quy mô nhỏ, vừa và các điểm thu gom sữa. Thiết bị có thể phân tích sữa, whey và kem có hàm lượng **chất béo lên tới 40%**. FT-B có chi phí vận hành thấp và thời gian chết tối thiểu.



LactoScope FT-B



TỐI ƯU HÓA QUY TRÌNH CỦA BẠN



KẾT QUẢ 24/7 VỚI NETPLUS

Công nghệ tiên tiến nhất

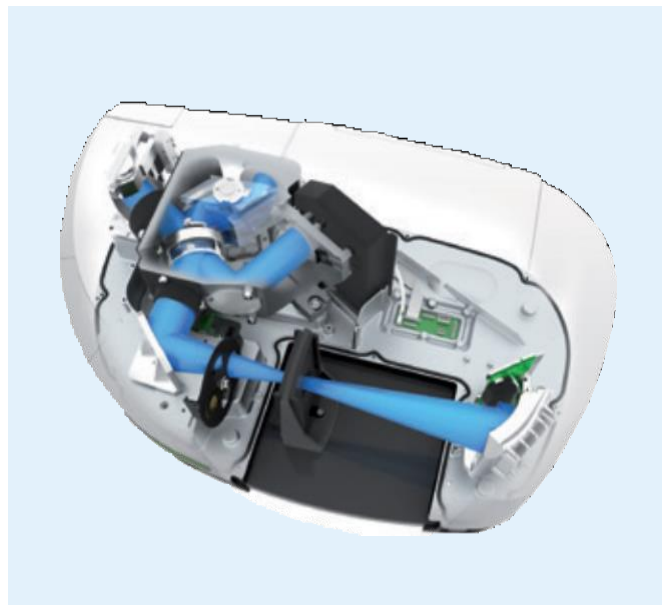
Công nghệ được cấp bằng sáng chế của chúng tôi đảm bảo tối ưu hóa hiệu quả phân tích sữa và các sản phẩm từ sữa, bất kể ứng dụng của bạn là gì.

Bộ giao thoa Dynascan™ được cấp bằng sáng chế trong máy quang phổ FTIR

Máy quang phổ LactoScope được tích hợp bộ giao thoa Dynascan™ của PerkinElmer, công nghệ OpticsGuard™ và rây phân tử như một chất hút ẩm đóng vai trò bảo vệ các bộ phận quang học nhạy cảm.

- **Quy trình vệ sinh và chuẩn hóa tự động** duy trì bộ phận bơm mẫu và buồng đo trong các điều kiện tối ưu, từ đó cải thiện độ tin cậy và độ chính xác tổng thể của thiết bị.
- **Làm nóng mẫu** và đồng nhất giúp chuẩn hóa nhiệt độ và kích thước hạt cầu béo trước khi đo.
- **Phân tích trên toàn dải phổ** cho phép định lượng tất cả các thành phần.
- **LactoScope được trang bị dữ liệu chuẩn** để phân tích sữa thô, sữa tinh, whey và kem.

- **Phần mềm Intuitive Results Plus** đơn giản, dễ sử dụng, dễ đào tạo cho nhân viên mới, được thiết kế để thực hiện phân tích nhanh và an toàn nhất có thể, đồng thời tương thích với các hệ thống LIMS.
- **Giải pháp PerkinElmer NetPlus™** cho phép điều khiển và giám sát LactoScope từ xa. Với NetPlus, LactoScope có thể dễ dàng được thiết lập trong mạng lưới master/satellite.





KIẾN THỨC VÀ CHUYÊN MÔN
TOÀN DIỆN



VÌ THÀNH CÔNG CỦA BẠN

Dịch vụ và hỗ trợ

Với những hoạt động phức tạp trong môi trường sản xuất ngày nay, mọi chức năng đều phải vận hành đồng bộ, hướng đến mục tiêu chung là nâng cao năng suất. Đó cũng chính là mục tiêu cốt lõi của dịch vụ OneSource® Laboratory Services. Chúng tôi cung cấp các giải pháp bao quát mọi khía cạnh hoạt động, có thể tùy chỉnh theo các quy trình chuyên biệt và kết quả kinh doanh mà bạn đang hướng tới. Nói một cách đơn giản, OneSource là một tổ chức dịch vụ có khả năng thấu hiểu nhu cầu và sẵn sàng hỗ trợ bạn, mang đến một giải pháp đảm bảo thành công. Với kiến thức chuyên môn sâu rộng, các chuyên gia tư vấn của chúng tôi có thể xác định chính xác các vấn đề, điểm kém hiệu quả và đưa ra các giải pháp phù hợp để giải quyết các khó khăn cả về khoa học lẫn kinh doanh. Từ các dịch vụ di chuyển thiết bị, sửa chữa vào bảo trì đến phát triển phương pháp và cung cấp nhân sự khoa học, OneSource Laboratory Services có thể giúp bạn tối ưu hóa quy trình và định hướng đúng đắn cho đội ngũ của bạn.

SẢN PHẨM	LACTOSCOPE	
	FT-A	FT-B
Sữa thô	•	•
Sữa tách kem	•	•
Whey	•	•
Sữa tiệt trùng UHT	•	•
Kem < 40% chất béo	•	•
Kem < 55% chất béo	•	
Sữa chua lên men	•	
Kem	•	
Whey cô đặc (tối đa 38% tổng chất rắn)	•	
Whey protein cô đặc (tối đa 38% tổng chất rắn)	•	
Sữa tách kem cô đặc (tối đa 38% tổng chất rắn)	•	
Xây dựng phương pháp	•	

THÔNG SỐ

Thành phần	Chất béo, protein, lactose, tổng chất rắn, chất rắn không béo. Thêm nước, protein, casein, NPN-CU, acid béo tự do, acid citric, mật độ và pH.
Độ lặp lại (điển hình)	CV ≤ 0.25%
Độ chính xác (điển hình)	CV ≤ 1% (mẫu sữa trong bồn chứa sữa bò)
Thể tích mẫu điển hình	40%
Nhiệt độ tiếp nhận mẫu	4°C - 42°C (35.5°F - 107.5°F)
Nguồn điện	100-120 V, 60 Hz; 220-240 V, 50 Hz; 400 VA
Tiêu chuẩn	EMC Directive 2014/30/EU; Low Voltage Directive: 2014/35/EU; IDF 141/ISO 9622 compliant; AOAC 972.16 compliant

**Để biết thêm thông tin,
vui lòng truy cập <https://hvcse.vn/perten-instruments-3>**

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com



For a complete listing of our global offices, visit www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.