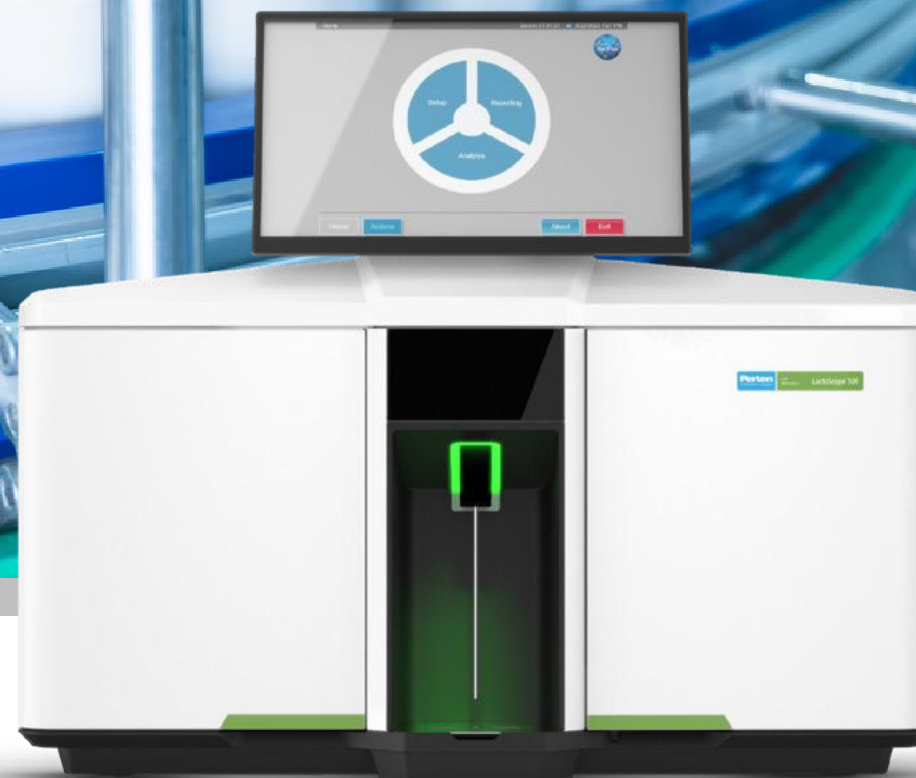


Perten
a PerkinElmer Company

NÂNG TẦM TIÊU CHUẨN PHÂN TÍCH SỮA

LactoScope™ 500

Built for Accuracy and Insights. Trusted for Confidence and Control.



LactoScope™ 500: Tương lai của phân tích sữa bằng FT-IR

Trong ngành chế biến sữa, mọi quyết định liên quan đến thành phần đều mang ý nghĩa tài chính. Những sai lệch nhỏ về hàm lượng chất béo, protein hoặc chất khô có thể âm thầm làm giảm lợi nhuận hoặc ảnh hưởng đến tính đồng nhất của sản phẩm. LactoScope 500 được thiết kế để mang lại sự tin cậy cho các phòng thí nghiệm và đội ngũ sản xuất trong từng kết quả phân tích, kết hợp công nghệ FT-IR tiên tiến với các tính năng thực tiễn được xây dựng cho môi trường sản xuất sữa thực tế. Bằng cách đáp ứng bốn ưu tiên quan trọng nhất đối với các nhà chế biến sữa, độ chính xác, tính linh hoạt, thời gian hoạt động liên tục và tính dễ sử dụng, LactoScope 500 chuyển đổi hoạt động kiểm nghiệm thường quy thành một lợi thế chiến lược về chất lượng, hiệu quả và lợi nhuận.

ĐỘ CHÍNH XÁC ĐƯỢC ĐẢM BẢO.

Tích hợp công nghệ đồng nhất mẫu ở áp suất cao giúp giảm kích thước các cầu mỡ và hiện tượng tán xạ ánh sáng, tăng độ chính xác và độ lặp lại của phép đo. Bạn có thể tin tưởng vào kết quả này để chuẩn hóa sản phẩm chặt chẽ hơn và giảm lượng sản phẩm thất thoát do phải bổ sung dư thành phần so với yêu cầu.

TÍNH LINH HOẠT VƯỢT TRỘI.

LactoScope 500 có khả năng phân tích các mẫu có độ nhớt khác nhau, từ sữa, kem, whey, sữa chua đến các loại đồ uống giàu protein, trên cùng một thiết bị, hỗ trợ doanh nghiệp mở rộng và đa dạng hóa danh mục sản phẩm mà không làm gia tăng sự phức tạp trong vận hành.

VẬN HÀNH LIÊN TỤC.

Được thiết kế cho môi trường sản xuất, với hệ quang học bền bỉ, hiệu chuẩn ổn định và khả năng chẩn đoán từ xa, thiết bị giúp phòng thí nghiệm của bạn duy trì hoạt động với yêu cầu bảo trì tối thiểu và hiệu suất nhất quán giữa các ca làm việc cũng như tại nhiều cơ sở sản xuất khác nhau.

QUY TRÌNH ĐƠN GIẢN. KẾT QUẢ ĐÁNG TIN CẬY.

Quy trình làm việc trực quan trên màn hình cảm ứng, chu trình làm sạch tự động và hệ thống đồng nhất hóa tích hợp giúp đơn giản hóa việc xử lý mẫu và giảm thiểu sự khác biệt do người vận hành, nhờ đó đội ngũ có thể đạt được kết quả đạt chuẩn phòng thí nghiệm mà không cần chuyên môn sâu về quang phổ.



LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Kỳ vọng nhiều hơn từ thiết bị phân tích sữa của bạn: Độ chính xác, Tính năng và Kiểm soát

LactoScope 500 được thiết kế để mang lại các kết quả phân tích nhất quán và có độ tin cậy cao trên toàn bộ các ứng dụng trong ngành sữa. Với hệ quang học hồng ngoại tầm trung (Mid-IR) tiên tiến và các mô hình hiệu chuẩn ổn định, thiết bị cho phép phân tích nhanh đồng thời nhiều chỉ tiêu như chất béo, protein, lactose, casein và tổng chất khô, giúp các nhà chế biến kiểm soát tốt hơn sự biến động trong quá trình sản xuất và vận hành sát với các thông số mục tiêu.

Được tối ưu hóa để xử lý các nền mẫu phức tạp như sản phẩm có hàm lượng chất béo cao hoặc độ nhớt lớn, hệ thống giúp giảm thiểu ảnh hưởng của nhiễu phổ và sự biến thiên của mẫu, mang lại các phép đo ổn định và có độ lặp lại cao hơn. Thiết kế chắc chắn, chống rung đảm bảo hiệu suất đáng tin cậy trong những môi trường làm việc khắc khe, trong khi phần mềm trực quan giúp đơn giản hóa quy trình vận hành và giảm thiểu ảnh hưởng của người sử dụng. Với thiết kế nhỏ gọn và khả năng vận hành liên tục, LactoScope 500 mang đến hiệu suất đáng tin cậy với thời gian dừng máy tối thiểu và tổng chi phí sở hữu thấp, biến hiệu năng phân tích thành những cải thiện rõ rệt về hiệu quả, tính nhất quán và lợi nhuận.

TÍNH NĂNG NỔI BẬT

- Công nghệ hồng ngoại biến đổi Fourier (FT-IR)
- Thời gian phân tích dưới 30 giây
- Độ chính xác 0,8% CV đối với sữa và kem
- Phân tích toàn phổ
- Bộ đồng nhất mẫu tích hợp
- Chức năng khử khí tự động bằng phần mềm
- Chu trình làm sạch và hiệu chuẩn điểm 0 tự động
- Bao gồm đầy đủ các mô hình hiệu chuẩn
- Bảo hành máy quang phổ lên đến 10 năm

GIÁ TRỊ MANG LẠI

- Giảm biên độ an toàn trong sản xuất nhờ phân tích thành phần với độ chính xác cao.
- Phân tích xuyên suốt toàn bộ quy trình sản xuất, từ khâu tiếp nhận sữa nguyên liệu đến thành phẩm, chỉ với một thiết bị.
- Giảm áp lực vận hành nhờ quy trình làm việc đơn giản, không yêu cầu nhân sự có chuyên môn cao.
- Giảm chi phí vận hành và chi phí gián tiếp thông qua dữ liệu có giá trị, sẵn sàng tích hợp vào hệ thống điều khiển và quản lý của nhà máy.
- Giảm chi phí vận hành và chi phí gián tiếp thông qua dữ liệu có giá trị, sẵn sàng tích hợp vào hệ thống điều khiển và quản lý của nhà máy.

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Kiểm nghiệm thế hệ mới: Phân tích toàn diện, Vận hành dễ dàng

Được thiết kế để đáp ứng nhu cầu của các phòng thí nghiệm sữa hiện đại, LactoScope 500 mang đến hiệu suất phân tích cao, đáng tin cậy và thân thiện với người dùng trong mọi hoạt động hằng ngày. Thiết kế thông minh cùng khả năng tích hợp liền mạch với các thiết bị thiết yếu trong phòng thí nghiệm giúp tối ưu hóa quy trình làm việc và tận dụng hiệu quả không gian sẵn có.

ĐƯỢC THIẾT KẾ CHO CÁC PHÒNG THÍ NGHIỆM SỮA

Nút **Start/Stop** được bố trí thuận tiện cùng màn hình LED hiển thị trạng thái ngay phía trên pipet, cho phép khởi động phép phân tích chỉ với một lần chạm, đồng thời dễ dàng theo dõi mức dung dịch tiêu hao từ bất kỳ vị trí nào trong phòng thí nghiệm.

VẬN HÀNH ĐƠN GIẢN, TRỰC QUAN

Màn hình cảm ứng 15-inch có độ nhạy cao cùng máy tính tích hợp giúp giảm nhu cầu về không gian bàn thí nghiệm tới 50% so với các thương hiệu khác, đồng thời đơn giản hóa việc vận hành cho cả người mới sử dụng lẫn người dùng có kinh nghiệm.

KẾT NỐI LINH HOẠT

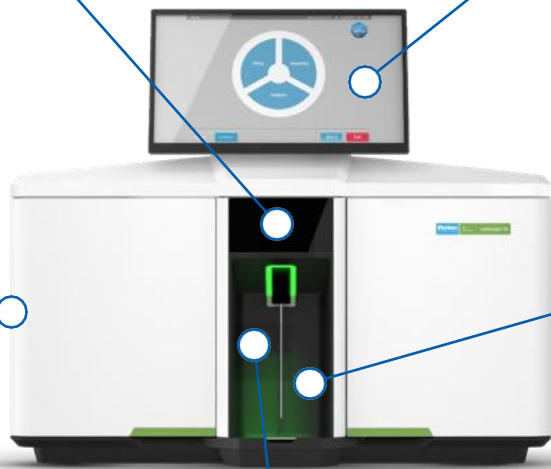
Được trang bị nhiều cổng USB và HDMI, cho phép dễ dàng kết nối với các thiết bị khác như máy quét mã vạch, bàn phím và màn hình phụ.

HỆ THỐNG DẪN MẪU ĐƯỢC TỐI ƯU

Đơn giản hóa quy trình làm việc với pipet công thái học và hệ thống dẫn mẫu được tối ưu, sử dụng các ống dẫn ngắn hơn có thể dễ dàng thay thế bởi người dùng, giúp việc bảo trì định kỳ trở nên thuận tiện hơn và giảm thời gian ngừng hoạt động của thiết bị.

HIỂN THỊ THÔNG BÁO TRỰC QUAN

Các đèn báo trạng thái bằng màu sắc được bố trí trên pipet và khu vực đưa mẫu vào, cho phép người dùng dễ dàng quan sát và xác nhận tình trạng hoạt động của thiết bị, dù đang đứng cạnh máy hay ở phía bên kia phòng thí nghiệm.



LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Kiểm nghiệm thể hệ mới: Phân tích toàn diện, Vận hành dễ dàng

Được thiết kế để đáp ứng nhu cầu của các phòng thí nghiệm sữa hiện đại, LactoScope 500 mang đến hiệu suất phân tích cao, đáng tin cậy và thân thiện với người dùng trong mọi hoạt động hằng ngày. Thiết kế thông minh cùng khả năng tích hợp liền mạch với các thiết bị thiết yếu trong phòng thí nghiệm giúp tối ưu hóa quy trình làm việc và tận dụng hiệu quả không gian sẵn có.

BÌNH CHỨA DUNG DỊCH TIỆN LỢI

Đơn giản hóa quy trình vận hành với các bình chứa dung dịch thể tích 4 lít. Dung tích lớn gấp đôi so với các thương hiệu hàng đầu và miệng bình siêu rộng giúp việc châm thêm dung dịch và vệ sinh trở nên nhanh chóng, thuận tiện hơn.

NÂNG CAO HIỆU SUẤT

Phần mềm ResultsPlus không chỉ hỗ trợ các quy trình làm việc trực quan và quản lý hiệu chuẩn dễ dàng. Với các tính năng như khử khí hệ thống tự động bằng phần mềm, ResultsPlus giúp tăng thời gian hoạt động của thiết bị và giảm nhu cầu can thiệp thủ công.

GIẢM TIÊU THỤ DUNG DỊCH

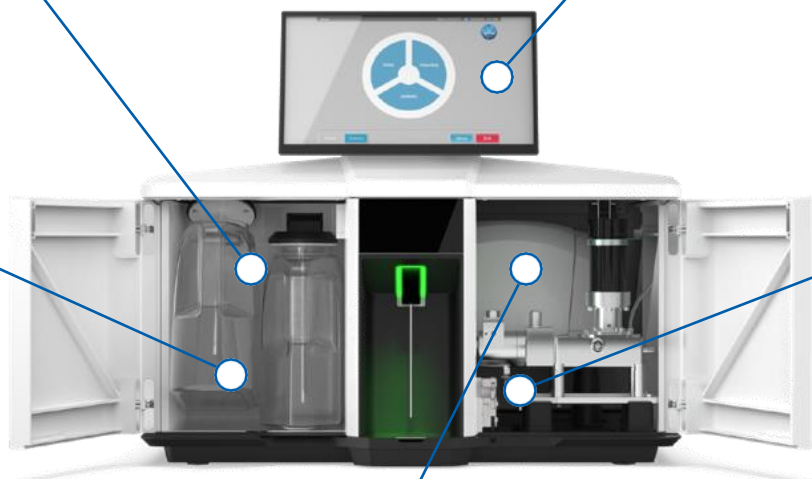
Góp phần đạt được các mục tiêu về phát triển bền vững và tiết kiệm chi phí, LactoScope 500 tiêu thụ ít hơn ít nhất 20% thể tích dung dịch so với các phiên bản trước, giúp giảm lượng chất thải phát sinh và giảm chi phí vận hành.

ĐỘ CHÍNH XÁC

Đạt được kết quả chính xác với bộ đồng nhất mẫu tích hợp có thể thay thế bởi người dùng, sở hữu thiết kế căn chỉnh cố định không cần sử dụng cờ lê lục, giúp giảm nguy cơ sai sót và sự biến thiên do người vận hành.

ĐỘ ỔN ĐỊNH VÀ ĐỘ BỀN VƯỢT TRỘI

Kết quả hàn tích đáng tin cậy nhờ bộ giao thoa kế Dynascan™ tiên tiến, đã được cấp bằng sáng chế, sử dụng thiết kế gương cố định giúp giảm nhu cầu bảo trì và căn chỉnh thường xuyên. Việc loại bỏ các bộ phận chuyển động trong máy quang phổ giúp giảm yêu cầu bảo trì, kéo dài tuổi thọ linh kiện và nâng cao độ bền tổng thể của thiết bị.



LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

LINH HOẠT VỚI MỌI NỀN MẪU SỮA

Dù bạn phân tích sữa nguyên liệu, kem có hàm lượng chất béo cao, sữa chua hay whey, LactoScope 500 đều mang lại độ chính xác và độ chuẩn xác vượt trội cho mọi sản phẩm sữa dạng lỏng và bán rắn, giúp bạn đạt được các mục tiêu chế biến mỗi ngày chỉ với một thiết bị duy nhất. Bên cạnh đó, với toàn bộ các mô hình hiệu chuẩn được bao gồm ngay từ khi mua thiết bị, LactoScope 500 luôn sẵn sàng đáp ứng nhu cầu mở rộng sản xuất sang các dòng sản phẩm mới trong tương lai.



Sữa nguyên liệu, sữa chế biến và sữa tiệt trùng UHT



Kem, bao gồm các loại kem có hàm lượng chất béo cao



Sữa chua có và không bổ sung vị trái cây



Sữa hương vị và sữa có đường



Hỗn hợp kem



Whey và whey protein cô đặc



TRUY CẬP VÀO CÁC LIÊN KẾT BÊN DƯỚI ĐỂ TÌM HIỂU THÊM VỀ CÁCH LACTOSCOPE 500 CÓ THỂ HỖ TRỢ HOẠT ĐỘNG CỦA BẠN THÔNG QUA CÁC TÀI LIỆU ỨNG DỤNG CỦA CHÚNG TÔI.



Phân tích sữa

Phân tích nhanh chóng và chính xác thành phần sữa, giúp chuẩn hóa sản phẩm một cách nhất quán, nâng cao hiệu quả kiểm soát chất lượng và hỗ trợ đưa ra các quyết định đáng tin cậy trong quá trình chế biến sữa.



Phân tích kem

Thực hiện phân tích chính xác và đáng tin cậy đối với kem có hàm lượng chất béo cao, ngay cả ở độ nhớt lớn, giúp chuẩn hóa hàm lượng chất béo chính xác, kiểm soát chặt chẽ hơn quá trình tách pha và đảm bảo chất lượng sản phẩm đồng nhất giữa các lô sản xuất.



Phân tích whey và protein cô đặc

Thực hiện phép đo nhanh chóng và đáng tin cậy đối với whey và protein cô đặc, giúp tối ưu hóa hiệu suất tách, tối đa hóa khả năng thu hồi protein và đảm bảo hiệu suất ổn định trong các quá trình lọc và cô đặc.

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Đồng nhất mẫu để nâng cao độ chính xác

LactoScope 500 tích hợp **bộ đồng nhất mẫu áp suất cao hai cấp** trực tiếp vào quy trình vận hành, giúp giảm thao tác của người vận hành, giảm rủi ro và tiết kiệm thời gian. Bằng cách giảm kích thước các cầu mỡ xuống dưới một micron và phân bố chúng đồng đều trong toàn bộ mẫu, hệ thống giúp **giảm hiện tượng tán xạ ánh sáng** và biến dạng phổ, mang lại độ chính xác và độ lặp lại cao hơn.

Nhờ thực hiện quá trình **đồng nhất mẫu trước khi phân tích**, LactoScope 500 cho kết quả chính xác với ít lần quét qua buồng đo của máy quang phổ hơn, khác với các quy trình phải lấy giá trị trung bình từ nhiều phép đo lặp để đạt được kết quả chính xác. Điều này không chỉ giúp giảm hao mòn buồng đo, kéo dài tuổi thọ linh kiện mà còn giảm tổng chi phí khấu hao của thiết bị.

GIẢM HAO MÒN BUỒNG ĐO
GIẢM HIỆU ỨNG NỀN MẪU
KẾT QUẢ CÓ ĐỘ LẶP LẠI CAO

XEM THÊM ▶

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

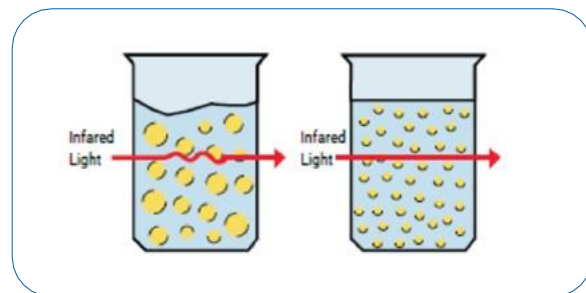
Tìm hiểu về quá trình đồng nhất mẫu

Chất béo quyết định cả giá trị của sản phẩm lẫn độ phức tạp trong phân tích. Sự khác biệt về kích thước các cầu mỡ có thể gây ra hiện tượng tán xạ ánh sáng và hiệu ứng nền mẫu, làm giảm độ chính xác của phép phân tích FT-IR khi mẫu không được đồng nhất đúng cách. Việc chuẩn bị mẫu không nhất quán dẫn đến kết quả phân tích biến động, yêu cầu khoảng chuẩn hóa rộng hơn và làm tăng nguy cơ thất thoát sản phẩm.

Với LactoScope 500, đồng nhất mẫu không phải là một bước thủ công bổ sung. Bộ đồng nhất mẫu áp suất cao hai cấp tích hợp tự động chuẩn bị từng mẫu ngay trong quy trình đo, giúp đơn giản hóa thao tác đồng thời nâng cao độ chính xác. Kết quả là dữ liệu về chất béo và tổng chất khô đáng tin cậy hơn, khả năng kiểm soát quy trình chặt chẽ hơn và có thể chuẩn hóa sản phẩm sát hơn với giá trị mục tiêu, qua đó đảm bảo hiệu suất thu hồi và cải thiện biên lợi nhuận.



ĐỒNG NHẤT MẪU ÁP SUẤT CAO LÀ TIÊU CHUẨN VÀNG TRONG PHÂN TÍCH SỮA BẰNG FT-IR, CẢI THIỆN CẢ ĐỘ CHÍNH XÁC VỀ MẶT KHOA HỌC VÀ HIỆU QUẢ TRONG VẬN HÀNH.



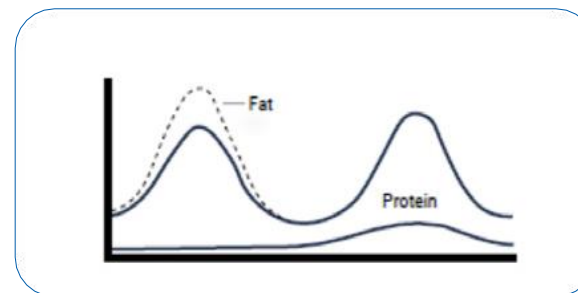
Không đồng nhất

Đồng nhất



Không đồng nhất

Đồng nhất



ĐỘ ĐỒNG NHẤT CỦA MẪU

Các cầu mỡ trong nhũ tương sữa có thể có kích thước khác nhau đáng kể, ngay cả trong cùng một phần mẫu, điều này có thể gây ra hiện tượng tán xạ ánh sáng và làm biến dạng phổ. Quá trình đồng nhất hóa giúp đảm bảo tính đồng nhất của mẫu và tạo ra đường truyền ánh sáng rõ ràng, ổn định.

ĐỘ LẶP LẠI PHÉP PHÂN TÍCH

Các mô hình hiệu chuẩn FT-IR phụ thuộc vào phổ có khả năng tái lập, và các hạt chất béo có kích thước khác nhau sẽ khiến thiết bị "ghi nhận" các phổ khác nhau, ngay cả khi thành phần của mẫu là như nhau. Mẫu đã được đồng nhất hóa giúp giảm sự biến thiên của phương pháp phân tích.

CẢI THIỆN ĐỘ CHÍNH XÁC

Chất béo là một trong những chỉ tiêu có giá trị quan trọng nhất trong các sản phẩm sữa. Tuy nhiên, hiện tượng tán xạ ánh sáng do các hạt chất béo chưa được đồng nhất hóa có thể dẫn đến việc định lượng thấp hơn hoặc cao hơn thực tế đối với hàm lượng chất béo và protein. Các hạt chất béo được phân tán đồng đều giúp thu nhận tín hiệu hấp thụ của protein và chất béo chính xác hơn.

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Được hỗ trợ bởi ResultsPlus

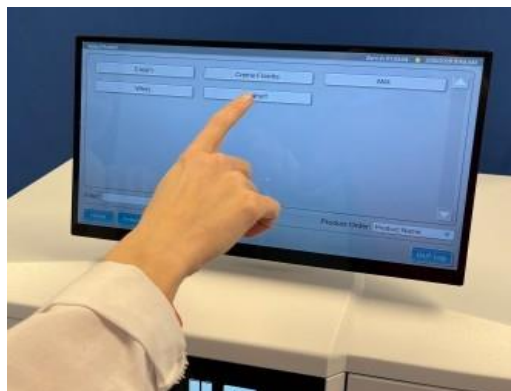
Cốt lõi của mọi thiết bị tiên tiến chính là phần mềm điều khiển. LactoScope 500 sử dụng ResultsPlus, nền tảng phần mềm thông minh được phát triển riêng, vận hành trên hệ điều hành Windows quen thuộc.

Trực quan, hiệu quả và toàn diện, ResultsPlus dễ dàng sử dụng đối với cả người mới bắt đầu và người dùng giàu kinh nghiệm, cho phép bạn phân tích mẫu, xem lại kết quả và cài đặt thiết bị ngay trên cùng một nền tảng. Đối với người dùng nâng cao, ResultsPlus cung cấp quy trình hiệu chuẩn đơn giản, giúp xác nhận tình trạng hoạt động của thiết bị và điều chỉnh độ dốc cùng hệ số chặn khi cần thiết.



QUY TRÌNH TRỰC QUAN VÀ KẾT QUẢ DỄ HIỂU GIÚP NÂNG CAO NĂNG SUẤT VÀ TĂNG TÍNH LINH HOẠT TRONG VẬN HÀNH.

Chọn loại mẫu



Nhấn “Analyze”



Xem kết quả



LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Phần mềm quản lý tập trung và báo cáo từ xa

Đối với các doanh nghiệp chế biến sữa quản lý nhiều thiết bị tại nhiều cơ sở khác nhau, phần mềm tiên tiến là yếu tố thiết yếu để đảm bảo hiệu quả và tính nhất quán. Nền tảng NetPlus của chúng tôi cung cấp khả năng truy cập dữ liệu theo thời gian thực một cách an toàn và quản lý thiết bị tập trung, giúp mở rộng hệ thống dễ dàng, giảm thiểu rủi ro và mang lại các kết quả chính xác, nhất quán và có thể so sánh giữa tất cả các cơ sở. Điều này giúp đảm bảo kiểm soát chất lượng đáng tin cậy và tối ưu hóa việc sử dụng nguồn lực trên toàn bộ chuỗi giá trị của ngành sữa.

Quản lý chất lượng hiệu quả trên mọi cơ sở



NetPlus Reports cung cấp khả năng truy cập kết quả phân tích của thiết bị theo thời gian thực, mọi lúc, mọi nơi, giúp đơn giản hóa việc theo dõi hiệu suất trên toàn bộ chuỗi giá trị của ngành thực phẩm.

- Xem kết quả ngay lập tức dưới dạng bảng hoặc biểu đồ, đồng thời dễ dàng xuất dữ liệu sang bảng tính.
- Theo dõi xu hướng sản xuất để đảm bảo đạt được các mục tiêu và giới hạn đã đề ra.
- Xác minh sự phù hợp của sản phẩm với các thông số kỹ thuật trước và sau khi giao hàng.
- Lọc dữ liệu theo sản phẩm, chỉ tiêu phân tích hoặc thiết bị để tối đa hóa tính linh hoạt.



NetPlus Remote cho phép quản lý tập trung một hoặc nhiều thiết bị một cách an toàn, đảm bảo độ chính xác, tính nhất quán và hiệu quả trong toàn bộ quá trình vận hành.

- Thực hiện cập nhật từ xa, giám sát và quản trị nâng cao mà không làm gián đoạn người vận hành.
- Chuẩn hóa các thiết bị và quản lý hiệu chuẩn để đảm bảo kết quả nhất quán và có thể so sánh giữa các cơ sở.
- Giám sát hiệu suất của thiết bị theo thời gian thực nhằm duy trì độ chính xác cho các phép phân tích quan trọng.
- Tối ưu hóa nguồn lực bằng cách chỉ định một quản trị viên duy nhất, thay vì yêu cầu chuyên gia tại từng cơ sở.

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company



Dịch vụ và Hỗ trợ

Năng suất của phòng thí nghiệm phụ thuộc vào thiết bị đáng tin cậy và dịch vụ hỗ trợ kịp thời. Dịch vụ hỗ trợ của chúng tôi bắt đầu ngay trước khi LactoScope 500 thực hiện những phép phân tích đầu tiên, với việc lắp đặt và đào tạo nhân viên bởi các chuyên gia nhằm đảm bảo quá trình triển khai diễn ra suôn sẻ. Để duy trì thiết bị luôn hoạt động ở hiệu suất tối ưu, chúng tôi cung cấp dịch vụ bảo trì phòng ngừa chủ động, hỗ trợ sửa chữa nhanh chóng và các gói dịch vụ linh hoạt. Các chuyên gia của chúng tôi sẽ phối hợp cùng bạn để đánh giá rủi ro, đề xuất phạm vi dịch vụ phù hợp và xây dựng gói dịch vụ đáp ứng các ưu tiên của doanh nghiệp, giúp đảm bảo hiệu suất lâu dài với các lựa chọn dịch vụ và bảo hành linh hoạt.



Bảo trì phòng ngừa



Dịch vụ sửa chữa khẩn cấp



Hỗ trợ kỹ thuật từ xa



Cập nhật phần mềm



Thẩm định vận hành (OQ)



Đào tạo người dùng và đào tạo kỹ thuật

**BẢO TRÌ PHÒNG NGỪA CHỦ ĐỘNG
PHẢN HỒI SỬA CHỮA NHANH CHÓNG
CÁC GÓI DỊCH VỤ LINH HOẠT**

Bạn có thể tin tưởng chúng tôi trong việc giảm thiểu thời gian ngừng hoạt động và bảo vệ khoản đầu tư của mình.

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật LactoScope 500

Công nghệ	FT-IR
Dải bước sóng	400 - 4000 cm ⁻¹
Máy quang phổ	PerkinElmer Spectrum Two
Sản phẩm	Sữa nguyên liệu; các sản phẩm sữa (sữa chế biến, sữa UHT, sữa tách béo, sữa tách béo một phần); sữa có đường; các sản phẩm kem; các sản phẩm whey; hỗn hợp kem; sữa chua; sữa có nguồn gốc thực vật.
Các hiệu chuẩn hiện có	
Sữa nguyên liệu	Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, SNF, Protein thực, Protein tổng, Casein, Urea, Tỷ trọng, Citric acid, FFA, pH, FPD, HMT
Các sản phẩm từ sữa Sữa có đường	Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, SNF, FPD Chất béo, Protein, Lactose, Sucrose, Tổng đường, Tổng chất khô, SNF, Tỷ trọng
Các sản phẩm kem Các sản phẩm whey Hỗn hợp kem Sữa chua	Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, SNF, FPD Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, FPD Chất béo, Protein, Tổng chất khô, SNF Chất béo, Protein, Tổng chất khô
Đồ uống có nguồn gốc thực vật	Chất béo, Protein thô, Tổng đường, Tổng chất khô
Độ chính xác	Sữa nguyên liệu: Độ biến thiên (CV) khoảng 0,8% đối với các thành phần chính của sữa bò nguyên liệu trong bồn chứa (Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, Chất khô không béo). Kem: CV khoảng 1.0% (Chất béo, Protein, Tổng chất khô) Thông tin chi tiết có trong Tài liệu ứng dụng (Application Notes).
Độ lặp lại	Sữa nguyên liệu: ≤ 0.25 % CV đối với các thành phần chính của sữa bò nguyên liệu trong bồn chứa (Chất béo, Protein, Lactose, Tổng chất khô, Chất khô không béo) Kem: ≤ 0.25 % CV (Chất béo, Protein, Tổng chất khô)
Sàng lọc tạp chất	Có, bao gồm mô hình có mục tiêu và mô hình không có mục tiêu
Thời gian phân tích	Sữa: < 30 giây

Thông số kỹ thuật LactoScope 500

Nhiệt độ mẫu	5 - 40°C
Xử lý mẫu	Đồng nhất mẫu. Để đạt hiệu suất tối ưu đối với sữa nguyên liệu và kem, nên làm nóng mẫu trước đến 38 - 40 °C
Thể tích mẫu	Sữa: < 8.0 mL Kem: < 10 mL
Nhiệt độ môi trường vận hành	15 - 30°C để đảm bảo thiết bị hoạt động trong dải hiệu suất quy định Thiết bị an toàn khi vận hành trong khoảng 10-35 °C
Độ ẩm	20-80% không ngưng tụ
Giao diện kết nối dữ liệu	4 x Cổng USB Ports (dành cho máy in, bàn phím, chuột hoặc máy quét mã vạch) 1 x Cổng Ethernet 1 x Cổng HDMI
Hệ điều hành	Windows™
Kết nối từ xa	NetPlus™
Màn hình hiển thị	Màn hình cảm ứng màu 15 inch, tỷ lệ 6:9, Full HD 1080p
Độ nhiễm chéo	Sữa: thường < 0.4%, Kem: thường < 0.5%
Vệ sinh	Tự động và có thể lập trình
Nguồn điện	100/230 V, 50/60 Hz
Kích thước (D x R x C)	750 x 520 x 430 mm
Khối lượng	72 kg
Tuân thủ tiêu chuẩn	LactoScope 500 tuân thủ các tiêu chuẩn AOAC và IDF

LACTOSCOPE 500

OVERVIEW

FEATURES

APPLICATIONS

HOMOGENIZATION

SOFTWARE

SERVICE

SPECIFICATIONS

CONTACT

Perten
a PerkinElmer Company

Perten

a PerkinElmer Company

FOR MORE INFORMATION VISIT

 www.perkinelmer.com/lactoscope500

 [PerkinElmer Food Safety and Quality](#)

 www.perten.com

PerkinElmer U.S. LLC
710 Bridgeport Ave.
Shelton, CT 06484-4794 USA
(+1) 855-726-9377
www.perkinelmer.com



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

Copyright ©2026, PerkinElmer U.S. LLC. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer U.S. LLC. All other trademarks are the property of their respective owners.
2735988