

LÁCTEOS Y ANÁLISIS QUE PUEDE CONFIAR



Sistema LactoScope 300: Un Analizador de Leche Rápido, Confiable, Preciso y Fácil de Usar

El analizador de productos lácteos LactoScope™ 300 FT-IR combina rendimiento, precisión, facilidad de uso y velocidad, analiza muestras y produce resultados en menos de 45 segundos, todo en una solución compacta. Este robusto instrumento viene con una potente interfaz de usuario, flujos de trabajo paso a paso y software integrado de conectividad y generación de informes que le permite dominar el sistema con una formación mínima y acceder a sus resultados desde cualquier lugar.

El sistema LactoScope 300 está diseñado con todas las tecnologías trabajando juntas para brindarle un potente analizador de lácteos que es ideal para estaciones de enfriamiento y plantas de procesamiento de lácteos.



Sertronik S.A.

- Av. Vicuña Mackenna N° 8995
- La Florida, Santiago de Chile
- Fono: (+56 2) 2281 7047
- Cel: +56 9 98452255

Aplicaciones y Beneficios

► DETECTAR ADULTERANTES AL INGRESO TEMPRANO

Detectar adulterantes específicos y no específicos en la leche al principio de la etapa de ingesta, evitando que la leche contaminada ingrese a la cadena de valor.

► MEDIR LA CALIDAD DE LOS LÁCTEOS

Identificar los niveles de grasa, proteína, lactosa, sólidos y sólidos no grasos en la leche, el suero, la nata, para que los lácteos puedan separarse y orientarse hacia el producto final.

► CONTROLAR SU PROCESO

Monitorear los niveles de calidad durante el procesamiento para asegurar la consistencia de los productos finales, eliminando el subprocesamiento y el sobre procesamiento; mejorar los rendimientos optimizando rápidamente la configuración en función de los resultados.

► VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO

Asegurarse de que los productos finales líquidos cumplan con las especificaciones.

Resultados Rápidos

El sistema LactoScope 300 puede probar y entregar los resultados en menos de 45 segundos, lo que le permite analizar al menos 60 muestras por hora.

Rendimiento Preciso y Confiable

Nuestro interferómetro patentado Dynascan™ está diseñado para resistir los efectos de inclinaciones y cambios y asegura que la calibración del instrumento permanezca intacta después del mantenimiento, para una precisión de datos incomparable en todo momento

Interfaz de Usuario Intuitiva y Potente

La interfaz ResultsPlus™ requiere una formación mínima para dominar el proceso de pruebas y resultados. Y permite a los administradores validar calibraciones y configurar la exportación automática de datos a LIMS.

Informes y Acceso Remoto

La conectividad NetPlus Report basada en la nube le permite acceder a los resultados desde cualquier lugar, mientras que NetPlus Remote (se vende por separado) le permite configurar instrumentos y enviar calibraciones y configuraciones de forma remota; monitorear el desempeño comparando los resultados del instrumento con los resultados de referencia; y actualización de calibraciones. Por ejemplo, un procesador con 10 sitios puede acceder al analizador LactoScope 300 en todos los sitios desde una sola computadora y configurarlos simultáneamente, sin la necesidad de estar en el sitio.

Especificaciones del Sistema LactoScope 300

Tecnología	FT-IR							
Rango de Onda	400 – 4000 cm ⁻¹							
Productos	Leche cruda y homogeneizada, nata, suero							
Calibraciones incluidas								
Leche	Parámetro	Grasa	Proteína	Lactosa	Sólidos	Sólidos Sin Grasa	Urea	FPD
	Distancia (%)	0 - 13	0 - 6	0 - 6	0 - 25	0 - 12	10-30 mg/100g	-0.409 °C – 0.550 °C
Crema	Distancia (%)	0 - 45	0 - 5	0 - 5	0 - 50	0 - 12	--	--
Suero	Distancia (%)	0 - 10	2 - 5	0-5	0-7.5	--	--	--
Precisión	≤1.2% CV en los principales componentes crudos de la leche de vaca en tanque (grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos)							
Repetibilidad	≤0.5% CV en los principales componentes crudos de la leche de vaca en tanque (grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos)							
Límites de Detección de Adulterantes Específicos (LOD)	Urea:	< 0.1%						
	Sulfato de Amonio:	< 0.1%						
	Maltodextrina:	< 0.6%						
	Sacarosa:	< 0.3%						
	Agua:	< 20%						
Detección de Adulterantes No Dirigida	Reportado como análisis de leche anormal							
Tiempo de Captura de Muestra	< 45 segundos							
Temperatura de Muestra	5 °C - 40 °C							
Tratamiento de Muestra	Muestras homogéneas por inversión; el mejor rendimiento con leche cruda y nata se consigue con precalentamiento a 38-40 °C							
Volumen de Muestra	5 ml -10 ml (milk)							
Temperatura Ambiente	5 °C - 35 °C							
Humedad	Sin Condensación							
Interfaz de Datos	2 puertos USB (para impresora, teclado, mouse o lector de códigos de barras), 1 puerto Ethernet							
Sistema Operativo	Windows™							
Conexión Remota	NetPlus™							
Monitor	Pantalla táctil a color de 12 pulgadas							
Continuación	<1%							
Limpieza	Automático y programable							
Fuente de Alimentación	Funcionamiento a 100/230 V, 50/60 Hz, 12 V							
Dimensiones (An x Pr x Al)	460 mm x 440 mm x 600 mm							
Peso	22 kg							
Clasificación de Polvo / Agua	IP22 para armario principal, óptica FT-IR herméticamente sellada							

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 ©2021, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.