FOSS

MilkoScan™ Mars

El primer MilkoScan para todo el mundo

MilkoScan Mars, utilizado para el análisis de leche, le ayuda a evitar los métodos de análisis tradicionales, lentos y laboriosos, además de mejorar su capacidad para detectar la adulteración intencionada o accidental en el suministro de la leche.

Le permite controlar y estandarizar productos de leche o nata, obteniendo así un uso óptimo de la materia prima, además de productos con una calidad constante.

Muestra	Parámetros
Leche y nata	Grasa, proteínas, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos, punto de congelación (solo leche)

Dedicated Analytical Solutions

Con MilkoScan Mars puede:

- Asegurarse de que paga exactamente el precio adecuado por las entregas
- Impedir la introducción de adulterantes en su proceso de producción
- Comprobar las entregas antes de que salgan de la fábrica

MilkoScan™ Mars es fácil de usar y rentable

Los analizadores MilkoScan™ de FOSS, que emplean la probada tecnología FTIR, proporcionan a los fabricantes de productos lácteos unos mejores beneficios y calidad de sus productos. Ahora le toca a usted ser partícipe de las ventajas del análisis rápido con FTIR.

MilkoScan Mars se suministra pre-calibrado de fábrica. No tiene más que enchufarlo y ya estará listo para analizar inmediatamente.

- El alto rendimiento y fiabilidad de las calibraciones listas para ser utilizadas garantiza un uso óptimo de la materia prima y unos productos lácteos consistentes.
- Sistema de flujo robusto para un mantenimiento bajo
- Tecnología FTIR probada para el análisis de la leche - cuenta con más de 5000 usuarios de grandes industrias lácteas de todo el mundo

La manera sencilla de analizar leche: hasta seis parámetros en un solo minuto

Fácil de usar por cualquier persona en la industria láctea, el MilkoScan Mars analiza hasta seis parámetros en un minuto, sin tener que utilizar productos químicos. Los resultados se muestran en la pantalla táctil.

El instrumento realiza una puesta a cero automática cada hora. Se puede controlar mediante contraseña, de tal forma que los usuarios no puedan cambiar ninguno de los parámetros configurados.

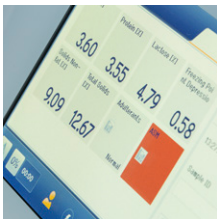
- Control de calidad al instante: análisis de seis parámetros y de la adulteración con resultados en un minuto.
- Eliminación de los métodos analíticos complicados y prolongados que requerían contar con técnicos de laboratorio cualificados
- Sin productos químicos ni desechos: solo colocar la muestra y pulsar el botón de inicio

Opciones de análisis de adulteración

Compruebe la leche para detectar anomalías, al mismo tiempo que se llevan a cabo otros controles cualitativos. No se necesitan ni más equipos ni tiempo extra. Gracias a este sencillo procedimiento, MilkoScan Mars le ofrece una solución analítica que ayuda a detectar contaminantes y realizar análisis oportunos y más focalizados de muestras sospechosas con el equipo de laboratorio adecuado.

- La tecnología FTIR ofrece la capacidad exclusiva de analizar la leche para detectar si contiene adulterantes.
- Opciones de análisis listas para ser utilizadas y que cuentan con el respaldo de la red de soporte global de FOSS
- Análisis para detectar adulterantes conocidos o, simplemente, cualquier cosa que resulte anormal

¿Cómo funciona?



1. Coloque la muestra bajo la pipeta
2. Pulse el botón de inicio
3. Compruebe los resultados en la pantalla

Tecnología

El MilkoScan Mars se basa en la misma tecnología que emplean los analizadores de leche de gama alta de FOSS utilizados para la realización de análisis oficiales en los laboratorios interprofesionales de todo el mundo.

La precisión probada se basa en décadas de desarrollo de la renombrada tecnología de análisis con infrarrojos por transformada de Fourier (FTIR), ampliamente reconocida como el método más potente y fiable para el análisis de rutina de la leche.

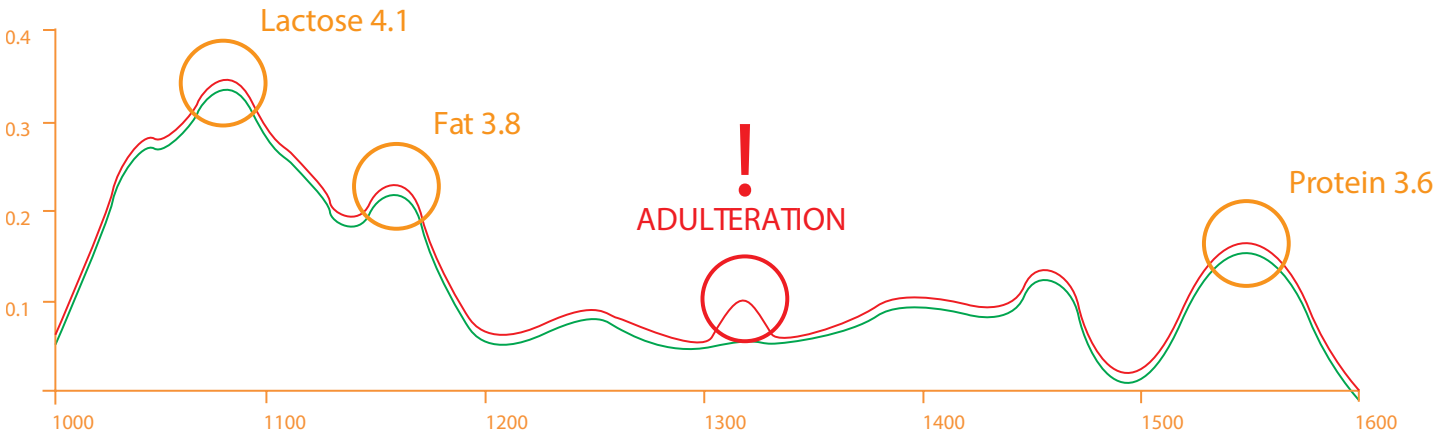
Las mediciones cumplen los estándares de la IDF y son trazables (además, los resultados se almacenan de manera automática).

Las mediciones cumplen los estándares lácteos internacionales.

Los secretos que descubre el análisis FTIR

La tecnología FTIR en la que se basa el MilkoScan Mars es especialmente útil para las muestras líquidas, convirtiéndolo en el método por infrarrojos perfecto para analizar leche. Las aplicaciones incluyen el análisis de leche cruda, la estandarización de leche y nata para obtener unos productos finales consistentes, a partir de unos parámetros tales como la grasa y la proteína, y el análisis para comprobar si existe adulteración con el fin de ayudar a preservar la calidad.

Detección inmediata de muestras de leche anormales



La leche cruda natural presenta un espectro específico, una huella dactilar única. Utilizando el análisis FTIR, es posible programar un analizador para reconocer los espectros (o huella digital) que representa la leche cruda pura. Cuando las muestras no se ajustan a los criterios de esa leche pura, salta una alarma. Si la muestra difiere de algún modo de la leche normal, se detectará de forma inmediata, tal y como lo indica la línea roja que corresponde a una muestra anormal, en comparación con la muestra normal, señalada en verde.

Garantice su inversión con un contrato de asistencia FossCare™

Deje que FOSS se ocupe de todo y obtenga el máximo rendimiento de su inversión en nuestra solución analítica. Consiga una garantía de cuatro años, incluida dentro del nuevo Contrato de mantenimiento preventivo Premium FossCare, o de dos años, incluida dentro de otro contrato FossCare. Además de la tranquilidad que supone contar con este período de garantía, el mantenimiento preventivo continuo merece la pena porque mantiene sus instrumentos de análisis en perfecto estado, día a día, año tras año.

¿Por qué el mantenimiento preventivo?

Como sucede con cualquier solución analítica, resulta fundamental que su instrumento FOSS reciba un mantenimiento regular para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar su vida útil. Para evitar los costosos tiempos de inactividad se deben seguir las indicaciones del fabricante y sustituir las piezas antes de que se desgasten. A su vez, esto redunda en unos resultados constantes y fiables del más alto nivel.

El mantenimiento preventivo y predictivo, combinado con la asistencia en todo el mundo de 300 especialistas dedicados al servicio, calibración, software y aplicaciones, mantendrán sus instrumentos en perfecto estado todo el año.

Ventajas de un contrato de asistencia FossCare™:

- Garantía ampliada (dos o cuatro años, en función del contrato elegido)
- Mantenimiento regular; el instrumento se diagnostica, limpia, ajusta, prueba, optimiza y recalibra
- Tiempo de inactividad mínimo gracias a la sustitución de componentes antes de que se desgasten
- Resultados fiables, precisos y consistentes en los que siempre podrá confiar
- Visitas de mantenimiento preventivo cuando mejor le convenga (a su empresa)
- Asistencia telefónica fuera de horario y durante los fines de semana
- Un presupuesto de servicio fijo y ajustado evita gastos imprevistos
- Descuentos en servicios adicionales, recambios, formación y actualizaciones de software

Póngase en contacto con su oficina local de FOSS para más información.

Especificaciones

MilkoScan™ Mars	
Característica	**Especificación**
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	345x280x285 mm
Peso	10,5 kg
Suministro eléctrico	(100 a 240V) V - 50/60 Hz
Consumo eléctrico	12V, 5A, - 60 W
Temperatura ambiente	5 - 35 °C
Humedad ambiente	< 80 HR
Entorno	Para conseguir el mejor rendimiento, coloque el instrumento en una superficie estable y alejado de vibraciones excesivas y continuas
Nivel acústico	< 70 db (A)

Rango de medición	0-48 % de grasa 0-6 % de proteínas 0-50 % de sólidos totales	0-12 % de SNF 0-6 % de lactosa

Precisión	≤ 1,2 % CV* en componentes principales de leche de vaca cruda (grasa, proteínas, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos)
Repetibilidad	≤ 0,5 % CV* en componentes principales de leche de vaca cruda (grasa, proteínas, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos)
Tiempo de análisis	1 min. para la leche
Volumen de muestras	6 ml.
Temperatura de las muestras	5 – 40 °C (la muestra debe ser homogénea)
Limpieza	Automática y programable
Rutina de calibración	Ajuste de la pendiente / intercepto
Conexiones en red	Mosaic

**Coeficiente de variación*

Calibraciones incluidas	
Leche	Grasa, proteínas, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos, punto de congelación
Nata	Grasa, proteínas, lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos
Modelo no focalizado para detectar adulterantes	Modelo listo para ser utilizado para la detección de leche de vaca cruda anormal
Modelos focalizados de adulteración	Modelos de detección listos para ser utilizados para la urea, sacarosa, formaldehído, bicarbonato sódico, nitrato de potasio

MilkoScan™ Mars está marcado con la etiqueta de la CE y cumple las siguientes directivas:

- Directiva 2004/108/CE sobre compabilitdad eletromagnética (CEM)
- Directiva 2006/95/CE de baja tensión (DBT)
- Directiva 94/62/CE relativa a los envases y sus residuos
- Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)
- Directiva REACH 1907/2006/CE

MilkoScan™ Mars cumple los requisitos establecidos por la AOAC (Association of Analytical Chemists, Asociación de químicos analíticos) y la IDF (International Dairy Federation, Federación Láctea Internacional).

MilkoScan™ Mars

Fácil de usar y rentable

- Tecnología FTIR probada para el análisis de la leche - cuenta con más de 5000 usuarios de grandes industrias lácteas de todo el mundo
- El alto rendimiento y fiabilidad de las calibraciones listas para ser utilizadas garantiza productos lácteos consistentes
- Sistema de flujo robusto para un mantenimiento bajo

La manera sencilla de analizar leche: hasta seis parámetros en un solo minuto

- Control de calidad al instante: análisis de seis parámetros y de la adulteración con resultados en un minuto.
- La interfaz intuitiva elimina la necesidad de contar con técnicos de laboratorio cualificados
- Sin productos químicos ni desechos: solo tiene que colocar la muestra y pulsar el botón de inicio

Opciones de análisis de adulteración

- La tecnología FTIR ofrece la capacidad exclusiva de analizar la leche para detectar si contiene adulterantes conocidos o desconocidos
- Detección de agua añadida
- Empiece a analizar desde el primer día gracias a los modelos de detección listos para utilizar

FOSS

SOREVAN
www.sorevan.com

MEDICAL SOREVAN SL
Puerta de Abajo, 18 28430 Alpedrete, Madrid
T. 918 501 058 F. 918 514 824 sorevan@sorevan.com

ES, August 2015