

# LactoScope™ FTIR

Analyseur de lait

Conforme à  
l'AOAC, IDF



Lait, Crème, Yaourt & Lactosérum



Matière grasse, Protéine, Lactose & Extrait sec



Utilisation efficace en laboratoire



Fiable et intuitif

Analyseurs en production et au laboratoire

Méthode approuvée:  
ISO/No. 9622/IDF 141  
Conforme aux méthodes approuvées AOAC



DELTA INSTRUMENTS IS NOW A PART OF PERTENT INSTRUMENTS

# Le LactoScope™ FTIR Analyseur de produits laitiers en moyen-IR.



## La méthode LactoScope™

**FTIR** est conforme à l'ISO 9622/IDF 141 et utilise les méthodes approuvées de l'AOAC pour l'analyse des matières grasses, des protéines, du lactose et de l'extrait sec dans le

lait. C'est un instrument de haute technologie, avec une optique FTIR moderne, et un logiciel simple d'utilisation et performant. Le LactoScope FTIR peut analyser d'autres produits comme la crème, le yaourt et le lactosérum, augmentant ainsi sa valeur ajoutée et sa polyvalence.

**Le Delta LactoScope™ FTIR** intègre la toute dernière technologie à transformée de Fourier. La construction modulaire de l'instrument minimise la vibration du banc FTIR et sa conception intégrée permet une utilisation efficace en laboratoire. Le LactoScope garantit un faible coût de revient, un temps d'arrêt minimal, une précision garantie et un support de très grande qualité pour chaque industrie de produits laitiers.

## Fournir des solutions de pointe pour l'analyse des composants laitiers

### Fonctionnalités et avantages du Lactoscope FTIR Advanced

**L'Auto-Nettoyage et l'Auto-Zéro** entretiennent automatiquement l'unité de pompage de l'échantillon et la cellule de mesure, réduisant ainsi les opérations de contrôle et de préparation du technicien. Ils améliorent la fiabilité et la précision en assurant le nettoyage.

**Le préchauffage et l'homogénéisation des échantillons** standardisent la température et la taille des particules des globules gras.

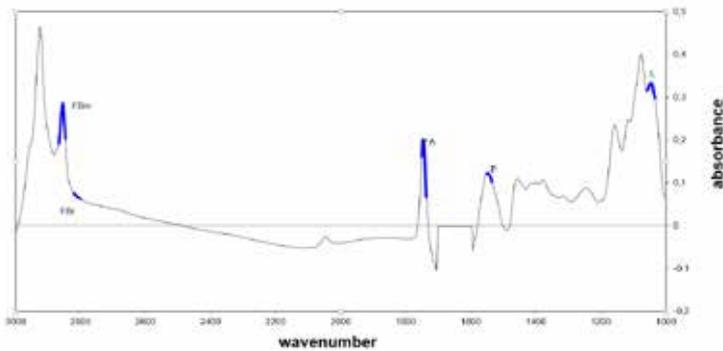
**L'analyse à spectre complet** permet la quantification de tous les composants.

**Un logiciel intuitif** assure une mise en œuvre rapide avec une formation minimale. Les étalonnages et les données peuvent être protégés par mot de passe. Avec compatibilité avec les systèmes LIMS.

**Les instruments sont pré-équipés** avec des étalonnages pour toutes les applications laitières. Plug & Play pour les produits standards afin d'assurer un démarrage et une mise en œuvre rapide.



## Spectre complet du lait



### Produits

Lait, crème, lactosérum, lait et crème concentrés, préparations pour crèmes glacées, yaourt, fromage, lait aromatisé, UHT, WPC.



Échantillons de paiement du lait.

Analyse de fromage optionnelle.



### Paramètres

Matière grasse, protéine, lactose, extrait sec, non gras sur sec.

Eau ajoutée, protéines vraies, caséine, ANP/urée calculée, acides gras libres, pH, acide citrique, densité, et autres glucides.

*La conception intrinsèquement stable de l'interféromètre Dynascan™ ne nécessite pas de correction d'alignement dynamique pour compenser les erreurs rencontrées dans les systèmes de mouvement à miroir linéaire. Ce mécanisme d'interféromètre éprouvé sur le terrain incorpore un palier simple et non critique pour une longévité et une fiabilité inégalées.*

## Interféromètre Dynascan™ breveté Spectrophotomètre FTIR

Le LactoScope FTIR utilise la technologie infrarouge à transformée de Fourier basée sur l'interféromètre PerkinElmer à miroirs fixes et recueille le spectre complet de l'échantillon laitier.

Le LactoScope FT moyen-IR est conforme à la norme ISO9622 / IDF141 et utilise la méthode approuvée par l'AOAC pour l'analyse de la matière grasse et des protéines dans le lait.



## Accessoires

Nous proposons la gamme complète de consommables et d'accessoires pour assurer une performance optimale du système

## Caractéristiques

**Paramètres normés:** Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec, non gras sur sec

**Paramètres complémentaires:** Eau ajoutée, protéines vraies, caséine, ANP/urée calculée, acides gras libres, pH, acide citrique, densité, autres glucides

**Vitesse de mesure:** 80-120 échantillons / heure

**Plage de mesure pour les échantillons non dilués:** matières grasses 0% -55%, protéines 0% -25%, glucides 0% -25%, extrait sec 0% -60%

**Répétabilité (CV \*):**  $\leq 0,25\%$

**Précision (CV \*):**  $\leq 1\%$  (échantillons en vrac provenant du lait de vache)

**Volume de l'échantillon:**  $\approx 10$  ml

**Température de l'échantillon:** 2°C à + 50°C

**Dimensions du système (D x l x h):** 45 x 85 x 50 cm

**Poids:** 86 kg

**Alimentation:** 110V-240V, 50 à 60 Hz, 650VA incl. PC

**Normes / homologations:** **CE**, Directive CEM 89/336 / CE

Directive basse tension 73/23 / CE, conforme à la norme ISO 9622 / IDF 141

Utilise la méthodologie approuvée par l'AOAC

\*CV, Le coefficient de variation est égal à l'écart-type divisé par la moyenne de l'échantillon testé, multiplié par 100. Rose-Gottlieb pour la matière grasse, Kjeldahl pour la protéine, HPCL pour le lactose, et la méthode d'étuvage pour les solides totaux.

[www.perten.fr](http://www.perten.fr)

