



tecno-lab s.r.l.

Via L.Abbiati, 22/A-B - 25131 Brescia - E-mail: info@tecnolab.bs.it

Tel. 0303582505 r.a. - Fax 0303582517 - www.tecnolab.bs.it

Apparecchiature scientifiche da laboratorio e assistenza tecnica

Uff. Reg. Imp. di Brescia - Codice fisc. e Part. IVA 02919890174

N. REA 30402 Cap. Soc. 100.000,00 i.v.



Fotometro da Banco FoodLab per Latte e Formaggi



Descrizione

Con FoodLab Touch è possibile determinare un ampio gruppo di parametri di qualità di latte e prodotti caseari in modo semplice e rapido senza alcun tipo di pre-trattamento del campione. Ciò è possibile grazie alle metodiche di analisi ottimizzate, conformi ai metodi di riferimento, e grazie alla sensibilità ed all' accuratezza della tecnologia fotometrica che caratterizza il sistema.

Le analisi:

- Acido L-lattico in latte, formaggi e yogurt
- Urea (MUN) nel latte
- Lattosio in latte, formaggi e yogurt
- Ammoniaca in latte, panna, formaggi e yogurt
- Cloruri in latte, formaggi e soluzioni acquose
- Fosfatasi alcalina (ALP) nel latte di mucca
- Perossido di idrogeno nel latte
- e-Fruuttosil-lisina (Furosina) nel latte
- Perossidasi nel latte
- Glucosio nel latte
- Acidità in burro, margarina e panna
- Perossidi in burro, margarina e panna
- Saponi nella panna

Molti test, un unico sistema

FoodLab Touch è in grado di analizzare un ampio pannello di test eliminando così la necessità di acquistare ed usare diversi sistemi per analizzare la qualità di latte e prodotti caseari.

Il sistema è in grado di analizzare campioni di latte di mucca, bufala, capra e pecora.

FoodLab Touch analizza: latte parzialmente scremato o latte intero, crudo o pastorizzato, senza alcun tipo di pre-trattamento del campione; Formaggi, mozzarella, ricotta, yogurt, burro, margarina ed altri prodotti caseari, con una preparazione del campione estremamente semplificata rispetto alla metodica ufficiale.

Uno strumento di misura accurato

FoodLab Touch garantisce risultati affidabili per le analisi di latte e prodotti caseari. Il sistema deve la sua sensibilità, accuratezza ed affidabilità alla tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED.

In più la conformità con i metodi di riferimento rende affidabile ogni analisi effettuata con il sistema.

Il metodo di analisi di FoodLab Touch è stato validato dal laboratorio Standard Latte e da altri laboratori certificati.

Studi comparativi hanno inoltre dimostrato che l'accuratezza dei risultati analitici del metodo FoodLab Touch è in linea con l'accuratezza dei risultati analitici dei metodi di riferimento, anche se FoodLab Touch è facile da usare e in grado di generare i risultati richiesti in tempo più breve.

Facile e veloce

Il sistema può essere usato da chiunque e le analisi possono essere effettuate in pochi minuti. Ciò è possibile perché:

- Tutte le metodiche sono state sviluppate da laboratori di ricerca e sono appositamente pensate per massimizzare la facilità d'uso e ridurre i tempi di analisi.
 - La guida "step by step", visualizzata sul touchscreen dello strumento, aiuta l'operatore se sorgono dubbi sulla procedura di analisi.
- Il campione è usato tal quale oppure con una preparazione estremamente semplificata, rispetto alla metodica ufficiale.
- Reagenti pre-infiati, usa e getta ed a bassa tossicità eliminano la necessità di maneggiare sostanze tossiche e pericolose.
- L'ampio modulo di incubazione del sistema permette di analizzare fino a 16 campioni in una volta.
- La Modalità Multitasking permette al sistema di elaborare un'analisi e di iniziarne un'altra nello stesso tempo, con la possibilità di ritornare alla precedente in qualsiasi momento.

Ideale per le aziende di tutte le dimensioni

Grazie alla sua facilità d'uso, velocità dei tempi di analisi ed affidabilità, FoodLab Touch è usato nei laboratori specializzati per effettuare i controlli qualità durante le fasi del processo produttivo oppure al momento dell'accettazione del prodotto sia per conto delle industrie alimentari che dei caseifici.

Nei caseifici che producono latte, FoodLab Touch è usato per valutare i trattamenti termici e per controllare la qualità del latte durante la mungitura.

I produttori di latte ed anche gli zootecnici usano FoodLab Touch direttamente in stalla per definire una dieta adeguata degli animali e migliorare la loro salute.

Il **FoodLab Junior** è lo strumento di analisi della linea FoodLab di piccole dimensioni e dal design compatto, che permette di determinare l'Urea nel latte. Come il FoodLab Touch è facile da usare, rapido ed affidabile.

Test	Range di Misura	Volume Campione	Risoluzione	Accuratezza	Ripetibilità
Acido Lattico nel Latte	2 - 200 mg/L	100 µL	0.1 mg/L	± 5 %	CV < 3 %
Acido Lattico nello Yogurt	0.01 - 1.75 g%	10 µL campione diluito	0.01 g%	± 5 %	CV < 3 %
Acido Lattico nella Ricotta	0.02 - 0.43 g%	50 µL campione omogeneizzato	0.01 g%	± 5 %	CV < 3 %
Acido Lattico nella Mozzarella	0.1 - 1.5 g%	50 µL campione omogeneizzato	0.1 g%	± 5 %	CV < 3 %
Urea (MUN) nel Latte	5 - 100 mg/dL	5 µL	0.1 mg/dL	± 5 %	CV < 3 %
Lattosio in Latte, Formaggi e Yogurt	0.1 - 5.5	5 µL diluito	0.01	± 5 %	CV < 3 %
Ammoniaca nel Latte	1 - 80 ppm	50 µL	0.1 ppm	± 5 %	CV < 3 %
Ammoniaca nella Panna	1 - 80 ppm	50 µL campione trattato	0.1 ppm	± 5 %	CV < 3 %
Ammoniaca nei Formaggi	1 - 80 ppm	50 µL campione trattato	0.1 ppm	± 5 %	CV < 3 %
Per campioni con valori di ammoniaca > 80 ppm, utilizzare metà volume di campione (25µL) e moltiplicare il risultato ottenuto per 2					
Cloruri in Latte intero/magro	150 - 230 mg/dL	20 µL	1 mg/dL	± 5 %	CV < 3 %
Cloruri in Ricotta	0.02 - 5.2 %	50 µL campione omogeneizzato	0.01 %	± 5 %	CV < 3 %
Cloruri in Salamoia	0.1 - 50 g/dl	5 µL campione diluito	0.1 g/dL	± 5 %	CV < 3 %
Cloruri in Formaggio	0.2 - 7 %	50 µL campione omogeneizzato	0.1 %	± 5 %	CV < 3 %
Cloruri in Acqua	0.010 - 5 g/dl	5 µL	0.01 g/dL	± 5 %	CV < 3 %
Cloruri in Salse	0.02 - 7 %	20 µL campione omogeneizzato	0.01 %	± 5 %	CV < 3 %

Test	Range di Misura	Volume Campione	Risoluzione	Accuratezza	Ripetibilità
Fosfatasi Alcalina (ALP) nel Latte di mucca	0.1 - 5 U/L	150 µL	0.1	± 5 %	CV < 3 %
Per campioni con valori di U/L > 5 utilizzare metà volume di campione (75µL) e moltiplicare il risultato ottenuto per 2					
Perossido di idrogeno nel Latte	2 - 25 ppm	50 µL	0.1 ppm	± 5 %	CV < 3 %
Per campioni con valori di acqua ossigenata > 25 ppm, utilizzare metà volume di campione (25µL) e moltiplicare il risultato ottenuto per 2					
e - Fruttosil - lisina nel Latte	10 - 1000	150 µL	1	± 10 %	CV < 10 %
Perossidasi nel Latte	100 - 8000	5 µL	1	± 5 %	CV < 5 %
Acidità in Burro, Margarina e Panna	0.01 - 0.6 %	5 µL	0.01	± 5 %	CV < 3 %
Perossidi in Burro, Margarina e Panna	0.1 - 5.5	25 µL	0.01	± 5 %	CV < 3 %
Saponi nella Panna 50 µL	1 - 300 ppm	50 µL	1 ppm	± 5 %	CV < 5 %
Saponi nella Panna 5 µL	50 - 1350 ppm	5 µL	1 ppm	± 5 %	CV < 5 %

Descrizione	Codice
TEST SU LATTE	
KIT Urea Latte 100 TEST	300000
KIT Urea Latte 10 TEST	300004
KIT Colesterolo Latte/Panna 100 TEST	300460
KIT Colesterolo Latte/Panna 10 TEST	300465
KIT Ammoniaca Latte/Formaggi 100 TEST	300050
KIT Ammoniaca Latte/Formaggi 10 TEST	300054
KIT Cloruri Latte 100 TEST	300100
KIT Cloruri Latte 10 TEST	300104
KIT Acido L-Lattico Latte 100 TEST	300075
KIT Acido L-Lattico Latte 10 TEST	300076
KIT Acqua Ossigenata Latte 100 TEST	300325
KIT Acqua Ossigenata Latte 10 TEST	300329
KIT Fosfatasi Alcalina (ALP) Latte 100 TEST	300225
KIT Fosfatasi Alcalina (ALP) Latte 10 TEST	300228
KIT e-Fruttosil-Lisina Latte 100 TEST	300400
KIT e-Fruttosil-Lisina Latte 10 TEST	300404
KIT Perossidasi Latte 100 TEST	300525
KIT Perossidasi Latte 20 TEST	300528
KIT Lattosio Latte 100 TEST	300015
KIT Lattosio Latte 10 TEST	300010
TEST SU FORMAGGI	
KIT Cloruri Soluzioni Acquose 100 TEST	300025
KIT Cloruri Soluzioni Acquose 10 TEST	300028
KIT Cloruri Formaggi/Salse 100 TEST	300200
KIT Cloruri Formaggi/Salse 10 TEST	300204
KIT Ammoniaca Latte / Formaggi 100 TEST	300050
KIT Ammoniaca Latte / Formaggi 10 TEST	300054
KIT Acido L-Lattico Formaggi 100 TEST	300075
KIT Acido L-Lattico Formaggi 20 TEST	300076

Dati Tecnici

Schermo	LCD touchscreen 5,7" TFT a colori
Connettività	2 porte USB 2.0 per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software. 1 porta USB tipo B per servizio tecnico e per collegamento a computer. 1 porta Ethernet (LAN).
Memoria	4 GB di memoria per archiviare nel database interno le analisi effettuate
Formato database	file CSV e XML compatibili con tutti i formati di database
Modulo fotometrico	8 canali in 4 celle di lettura, ciascuna con 2 LED con differenti lunghezze d'onda
Modulo di incubazione	Blocco termostato a 37°C con 16 posizioni
Stampante	Stampante grafica da 80mm di larghezza
Dimensioni (L x P x H)	32 x 29,5 x 13 cm
Peso	2.80 Kg

Codice Prodotto

Descrizione	Codice
Fotometro da Banco FoodLab	222003Z01

Accessori

Descrizione	Codice
Pipetta Socorex Variabile 20-200µL	ACF006
Easy-Pipette 1-10 µL	215000Z01