

Perten
a PerkinElmer Company

СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ШИНЖИЛГЭЭНИЙ ШИНЭ СТАНДАРТ

LactoScope™ 500

Нарийвчлал ба мэдээллийн үнэ цэнийг нэмэгдүүлэх зорилгоор бүтээгдсэн.
Найдвартай хяналт, итгэлтэй шийдвэр гаргалтад зориулагдсан.



LactoScope™ 500: FT-IR технологид суурилсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шинжилгээний ирээдүй

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах салбарт найрлагын үзүүлэлт бүр нь эдийн засгийн үр ашигт шууд нөлөөлдөг. Өөх тос, уураг болон хуурай бодисын агууламж дахь багахан хэлбэлзэл ч үйлдвэрлэлийн ашигт ажиллагаанд сөргөөр нөлөөлж болно. LactoScope™ 500 нь FT-IR шинжилгээний дэвшилтэт технологийг үйлдвэрлэлийн орчинд тохирсон практик шийдлүүдтэй хослуулсан төхөөрөмж бөгөөд чанар, үр ашиг, бүтээмжийг сайжруулахад тусална.

Баталгаатай нарийвчлал

Нэгдсэн өндөр нарийвчлалтай гомогенжүүлэх систем нь өөх тосны бөмбөлгийн хэмжээний ялгаа болон гэрлийн сарнилтыг бууруулж, өөх тос, уураг, лактоз болон хуурай бодисын хэмжилтийн өндөр нарийвчлал, давтагдах чадварыг хангана.

Олон талын хэрэглээ

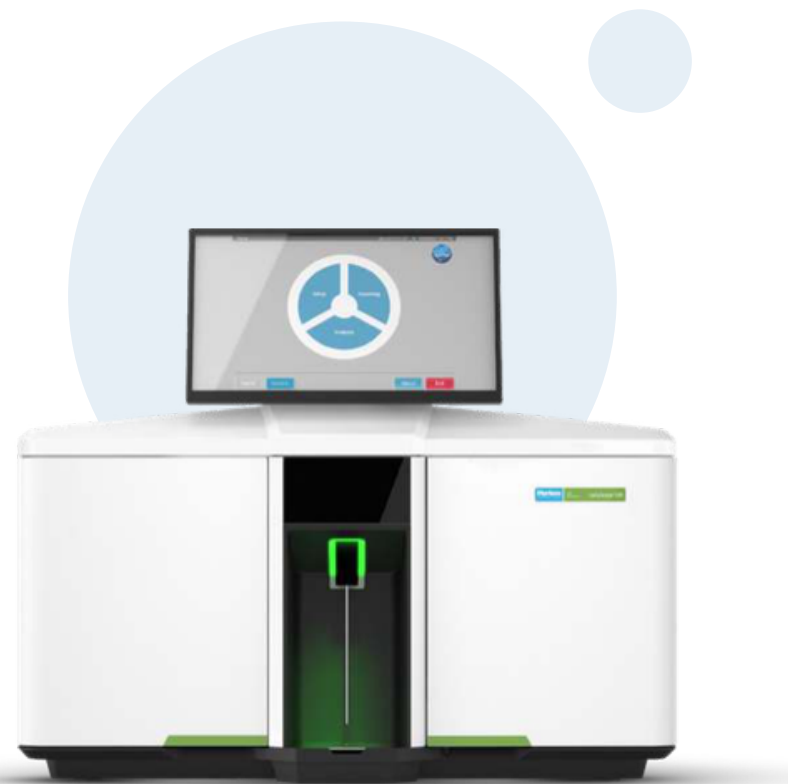
Түүхий сүүгээс эхлээд крем, шар сүүний бүтээгдэхүүн болон өндөр уурагтай ундаа хүртэл төрөл бүрийн дээжийг шинжлэх боломжтой бөгөөд өөрчлөгдөж буй бүтээгдэхүүний хэрэгцээнд уян хатан нийцдэг.

Тасралтгүй ажиллагаанд зориулагдсан

Үйлдвэрлэлийн орчинд найдвартай ажиллах зориулалттай бат бөх хийц, тогтвортой тохируулга болон алсын оношлогооны боломж нь засвар үйлчилгээний хэрэгцээг бууруулж, тогтвортой ажиллагааг хангана.

Хэрэглэхэд хялбар, найдвартай үр дүн

Хэрэглэхэд хялбар программ хангамж болон автомат ажиллагаа нь лабораторийн түвшний найдвартай үр дүнг хурдан гаргах боломжийг олгоно.



Сүүний шинжилгээний төхөөрөмжөөс илүү ихийг хүлээгээрэй:

Нарийвчлал, мэдээлэл, хяналт

LactoScope 500 нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шинжилгээний бүх төрлийн хэрэглээнд тогтвортой, өндөр итгэлтэй үр дүн гаргахаар бүтээгдсэн. Дэвшилтэт дунд инфра улаан туяаны (Mid-IR) оптик систем болон бат бөх тохируулгын загварт тулгуурлан өөх тос, уураг, лактоз, казеин болон хуурай бодисын олон үзүүлэлтийг нэгэн зэрэг нарийвчлалтай хэмжих боломжийг олгодог. Ингэснээр үйлдвэрлэгчид бүтээгдэхүүний чанарыг илүү үр дүнтэй хянаж, үйлдвэрлэлийн зорилтот үзүүлэлтүүдийг тогтвортой хангах боломжтой болно.

Өндөр өөх тос агуулсан бүтээгдэхүүнээс эхлээд өөр өөр найрлагатай төрөл бүрийн дээжийг шинжлэхэд тохиромжтойгоор оновчлогдсон энэхүү систем нь спектрийн шуугиан болон дээж хоорондын ялгааны нөлөөг бууруулж, тогтвортой, давтагдахуйц хэмжилтийн үр дүнг хангадаг. Бат бөх, чичиргээнд тэсвэртэй хийц нь үйлдвэрлэлийн хүнд нөхцөлд найдвартай ажиллагааг хангахын зэрэгцээ хэрэглэгчдэд ээлтэй программ хангамж нь операторын оролцоог багасгаж, ажлын явцыг хялбаршуулдаг. Тасралтгүй ажиллагаанд зориулан бүтээгдсэн LactoScope 500 нь сул зогсолтыг бууруулж, эзэмшлийн нийт зардлыг багасган, шинжилгээний үр дүнг үйлдвэрлэлийн үр ашиг, тогтвортой байдал болон ашигт ажиллагааг нэмэгдүүлэх бодит давуу тал болгон хувиргадаг.

Гол онцлогууд

- Fourier Transform Infrared (FT-IR) технологи
- 30 секундээс бага хугацаанд шинжилгээ хийх боломж
- Сүү болон цөцгийн тосны бүтээгдэхүүнд 0.8%-ийн ердийн CV нарийвчлал
- Бүрэн спектрийн шинжилгээ
- Нэгдсэн давхар гомогенжүүлэгч систем
- Дэвшилтэт программ хангамжийн дэмжлэг
- Автомат цэвэрлэгээ болон тэглэх цикл
- Бүх тохируулга (калибровка) багтсан
- Спектрометрийн 10 жилийн баталгаат хугацаа



Хэрэглэгчид хүргэх үнэ цэнэ

- Найрлагын үнэн зөв шинжилгээгээр түүхий эдийн алдагдлыг бууруулна.
- Түүхий сүүний хүлээн авалтаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүн хүртэл үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд ижил төхөөрөмжөөр шинжилгээ хийх боломжтой.
- Нарийн төвөгтэй ур чадвар шаардалгүйгээр ойлгомжтой ажлын урсгалаар операторын ачааллыг бууруулна.
- Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг сайжруулахад ашиглах боломжтой мэдээллээр шууд бус зардал болон нэмэлт зардлыг бууруулна.
- Бүтээгдэхүүний алдагдлыг багасгаж, шошгололтын шаардлагыг ханган, өөх тос болон уургийн гарцыг оновчтой болгоно.

Дараагийн үеийн шинжилгээ: Хүчирхэг шинжилгээ, хялбар ажиллагаа

Орчин үеийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүний лабораторийн хэрэгцээг хангах зорилгоор бүтээгдсэн LactoScope 500 нь өдөр тутмын хэрэглээнд зориулсан хурдан, найдвартай, хэрэглэхэд хялбар ажиллагааг санал болгодог. Ухаалаг загвар болон лабораторийн үндсэн хэрэгслүүдтэй хялбар уялдах боломж нь ажлын урсгалыг оновчтой болгож, ажлын талбайг илүү үр ашигтай ашиглах нөхцөлийг бүрдүүлдэг.

Сүүний лабораторид зориулан бүтээгдсэн

Сорьц авах пипеткний байрлал болон LED төлөвийн дэлгэц зэрэг оновчтой шийдлүүд нь шинжилгээг нэг товшилтоор эхлүүлэх боломж олгохын зэрэгцээ лабораторийн аль ч хэсгээс төхөөрөмжийн төлөвийг хянах боломжийг бүрдүүлдэг.

Энгийн бөгөөд ойлгомжтой ажиллагаа

Хариу үйлдэл сайтай, 15 инчийн мэдрэгчтэй дэлгэц болон нэгдсэн компьютер нь төхөөрөмжийн ашиглалтын орон зайн хэрэгцээг 50 хүртэл хувиар бууруулж, шинээр суралцагч болон туршлагатай хэрэглэгчдийн аль алинд нь ажиллагааг хялбаршуулдаг.

Уян хатан холболт

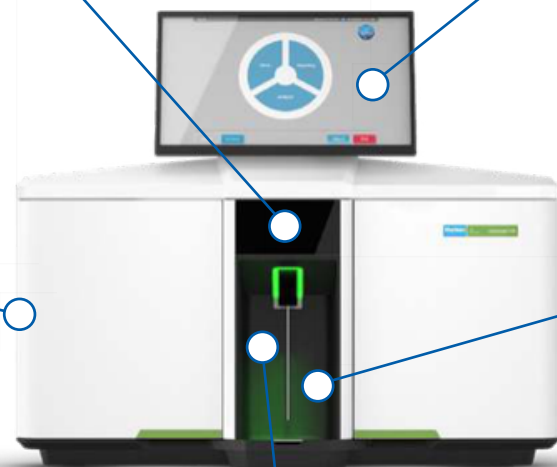
Олон төрлийн USB болон HDMI портууд нь баркод уншигч, гар, нэмэлт дэлгэц зэрэг төхөөрөмжүүдийг хялбар холбох боломжийг олгож, хэрэглээний уян хатан байдлыг нэмэгдүүлдэг.

Шингэний урсгалын оновчтой систем

Эргономик шийдэл бүхий пипетк болон оновчлогдсон шингэний урсгалын систем нь дээж боловсруулах ажлыг хялбаршуулдаг. Мөн хэрэглэгч өөрөө солих боломжтой хоолойн бүтэц нь засвар үйлчилгээний хугацаа болон төхөөрөмжийн сул зогсолтыг бууруулдаг.

Төлвийн мэдээллийг хялбар хянах

Пипетк болон дээж оруулах хэсгийн ойролцоо байрлах өнгөт төлөвийн индикаторууд нь төхөөрөмжийн ажиллагааны төлөвийг харааны аргаар шууд хянах боломжийг олгодог бөгөөд лабораторийн нөгөө өнцгөөс ч төхөөрөмжийн төлөвийг харахад хялбар байдаг.



Дараагийн үеийн шинжилгээ: Хүчирхэг шинжилгээ, хялбар ажиллагаа

Орчин үеийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүний лабораторийн хэрэгцээнд зориулан бүтээгдсэн LactoScore 500 нь өдөр тутмын шинжилгээнд хурдан, найдвартай, хэрэглэхэд хялбар ажиллагааг санал болгодог. Ухаалаг хийц болон лабораторийн үндсэн тоног төхөөрөмжүүдтэй саадгүй уялдах боломж нь ажлын урсгалыг оновчтой болгож, ажлын орон зайг илүү үр ашигтай ашиглах нөхцөлийг бүрдүүлдэг.

Хэрэглэхэд тохиромжтой урвалжийн савнууд

Урд талаас хялбар нэвтрэх боломжтой цэвэр ус болон хаягдал шингэний савнууд нь үйл ажиллагааг хялбаршуулдаг. Өргөн амсартай хийц нь савыг хурдан дүүргэх болон цэвэрлэх боломжийг олгодог.

Сайжруулсан гүйцэтгэл

PulseFlow программ хангамжийн удирдлагатай шингэний урсгал болон тохируулгын удирдлагын дэвшилтэт шийдлүүд нь үр дүнгийн тогтвортой байдлыг хангана. Программ хангамжаар удирдагддаг автомат системүүд нь төхөөрөмжийн ажиллагааны хугацааг нэмэгдүүлж, гар ажиллагааны оролцоог бууруулдаг.

Шингэний хэрэглээг бууруулсан

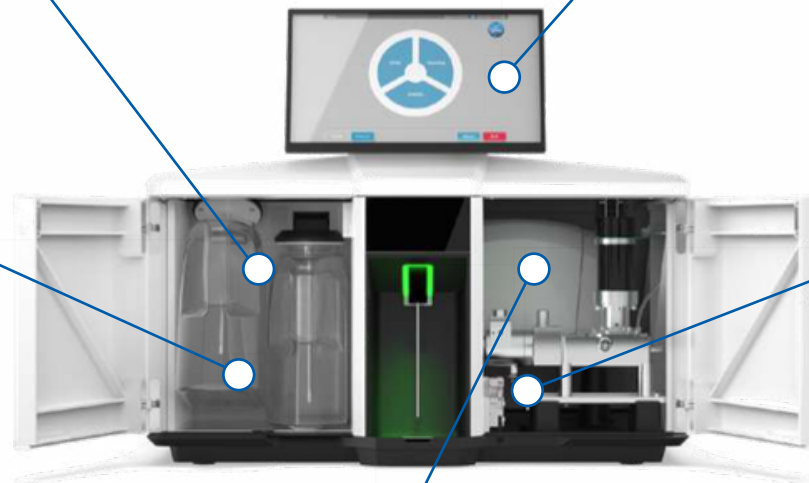
Үр ашигтай зохион байгуулалт, зардал хэмнэх шийдлүүдийн ачаар LactoScore 500 нь өмнөх загваруудтай харьцуулахад шингэний хэрэглээг дор хаяж 20%-иар бууруулдаг. Ингэснээр хаягдлын хэмжээг багасгаж, ашиглалтын зардлыг бууруулах боломжтой.

Төрөл бүрийн дээжид өндөр нарийвчлал

Хэрэглэгч өөрөө солих боломжтой нэгдсэн давхар гомогенжүүлэгч систем нь олон төрлийн дээжийг нарийвчлалтай хэмжих нөхцөлийг бүрдүүлдэг. Энэхүү шийдэл нь багаж ашиглан тохируулга хийх шаардлагагүй тул хэрэглэгчийн алдаа болон хэмжилтийн хэлбэлзлийг бууруулдаг.

Тогтвортой ажиллагаа ба урт ашиглалтын хугацаа

Шинжилгээг өндөр нарийвчлалтай гүйцэтгэхийн зэрэгцээ инновацлаг Dynascan™ интерферометр нь хөдөлгөөнт эд ангиудыг спектрометрээс бүрэн хассан тул засвар үйлчилгээний хэрэгцээг бууруулж, эд ангийн ашиглалтын хугацааг уртасган, төхөөрөмжийн нийт ашиглалтын хугацааг нэмэгдүүлдэг.



Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний бүх төрлийн шинжилгээнд өргөн хэрэглээ

Түүхий сүү, өндөр тослогтой цөцгий, тараг эсвэл шар сүү зэрэг ямар ч төрлийн бүтээгдэхүүнд шинжилгээ хийх үед LactoScope 500 нь өндөр нарийвчлал, найдвартай үр дүнг хангана. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрүүдэд зориулан бүтээгдсэн энэхүү төхөөрөмж нь олон төрлийн бүтээгдэхүүнийг нэг платформ дээр шинжлэх боломжийг олгодог. Мөн анхны худалдан авалтад бүх тохируулга (калибровка) багтсан байдаг тул үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа өргөжин тэлж, шинэ бүтээгдэхүүн нэмэгдсэн ч урт хугацаанд ашиглах боломжтой шийдэл болдог.



Түүхий, боловсруулсан болон UHT сүү



Цөцгий (өндөр тослогтой төрлүүдийг багтаана)



Жимсний нэмэлттэй болон нэмэлтгүй тараг



Амталсан болон элсэн чихэр нэмсэн сүү



Зайрмагны хольц



Шар сүү болон шар сүүний уургийн баяжмал



Сүүний шинжилгээ

Сүүний найрлагыг үнэн зөв тодорхойлох, чанарын тогтвортой байдлыг хангах, чанарын хяналтыг сайжруулах болон үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд итгэлтэй шийдвэр гаргахад тусална.



Цөцгийн шинжилгээ

Өндөр тослогтой цөцгийн бүтээгдэхүүний найрлагыг нарийвчлалтай хэмжиж, стандартчиллыг дэмжин, үйлдвэрлэлийн процессыг хянах болон бүтээгдэхүүний чанарыг тогтвортой байлгах боломжийг бүрдүүлдэг.



Шар сүү болон уургийн баяжмалын шинжилгээ

Шар сүү болон уургийн баяжмалын найрлагыг нарийвчлалтай тодорхойлж, салгах процессын үр ашгийг нэмэгдүүлэх, уургийн гарцыг оновчтой болгох болон шүүх, өтгөрүүлэх үйл ажиллагааны тогтвортой байдлыг хангахад тусалдаг.



Нарийвчлалыг хангах гомогенжүүлэлт (Homogenization)

LactoScope 500 нь ажлын урсгалдаа хоёр шатлалт өндөр даралтын гомогенжүүлэх системийг нэгтгэсэн бөгөөд операторын оролцоог багасгаж, эрсдэлийг бууруулан, цаг хугацааг хэмнэдэг. Өөх тосны бөмбөлгүүдийг жигд тарааснаар гэрлийн сарнил болон спектрийн гажуудлыг бууруулж, хэмжилтийн нарийвчлал болон давтагдах чадварыг сайжруулдаг.

Шинжилгээ хийхээс өмнө дээжийг гомогенжүүлснээр LactoScope 500 нь илүү цөөн хэмжилтээр өндөр нарийвчлалтай үр дүн гаргадаг. Энэ нь хэмжих эсийн элэгдлийг бууруулж, эд ангийн ашиглалтын хугацааг уртасгахаас гадна төхөөрөмжийн нийт ашиглалтын зардлыг бууруулдаг.

Гол давуу талууд

- Хэмжих эсийн элэгдлийг бууруулна
- Дээжийн матрицын нөлөөг багасгана
- Давтагдахуйц, тогтвортой үр дүнг хангана

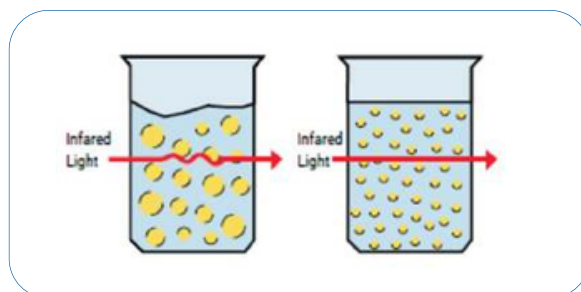
Гомогенжүүлэлт (Homogenization)-ийн ач холбогдол

Сүүний бүтээгдэхүүний найрлага, ялангуяа өөх тосны хэмжээ болон бүтэц нь шинжилгээний үр дүнд ихээхэн нөлөөлдөг. Өөх тосны бөмбөлгийн хэмжээ жигд бус байх нь гэрлийн сарнил болон дээжийн матрицын нөлөөг үүсгэж, FT-IR шинжилгээний нарийвчлалыг бууруулдаг. Дээжийг зохих ёсоор гомогенжүүлээгүй тохиолдолд хэмжилтийн хэлбэлзэл нэмэгдэж, стандартчиллын хүлцлийн хүрээ өргөсөхөөс гадна бүтээгдэхүүний алдагдал үүсэх эрсдэлтэй.

LactoScore 500 төхөөрөмжид гомогенжүүлэлт нь тусдаа гар ажиллагаатай алхам биш юм. Нэгдсэн өндөр даралтын хоёр шатлалт гомогенжүүлэгч нь дээж бүрийг хэмжилтийн өмнө автоматаар бэлтгэдэг бөгөөд ингэснээр ажлын явцыг хялбарчилж, хэмжилтийн үнэн зөв байдлыг нэмэгдүүлдэг. Үүний үр дүнд өөх тос болон хуурай бодисын үзүүлэлтүүд илүү найдвартай тодорхойлогдож, үйлдвэрлэлийн хяналт сайжран, бүтээгдэхүүний чанарыг зорилтот түвшинд тогтвортой хадгалах боломж бүрддэг.



ӨНДӨР ДАРАЛТЫН ГОМОГЕНЖҮҮЛЭЛТ НЬ FT-IR СҮҮНИЙ ШИНЖИЛГЭЭНИЙ ДЭЛХИЙН СТАНДАРТ БӨГӨӨД ШИНЖЛЭХ УХААНЫ ӨНДӨР НАРИЙВЧЛАЛ БОЛОН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ ҮР АШГИЙГ НЭГЭН ЗЭРЭГ ХАНГАДАГ.



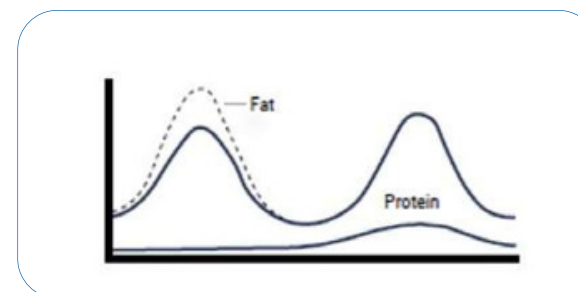
Non-Homogenized

Homogenized



Non-Homogenized

Homogenized



Дээжийн жигд байдал

Өөх тосны бөмбөлөг бүхий эмульсүүдийн хэмжээ ихээхэн ялгаатай байж болох бөгөөд энэ нь гэрлийн сарнил үүсгэж, спектрийн мэдээллийг гажуудуулдаг. Гомогенжүүлэлт нь дээжийг жигд болгож, сүү, цэцгий болон бусад сүүн бүтээгдэхүүний хэмжилтийн үр дүнг тогтвортой болгодог.

Шинжилгээний давтагдах чадвар

FT-IR тохируулга нь нарийвчлалтай спектрийн өгөгдөлд тулгуурладаг бөгөөд ижил дээжийг давтан хэмжихэд ялгаатай спектр үүсэх нь хэмжилтийн алдаа болдог. Гомогенжүүлэлт нь дээж хоорондын хэлбэлзлийг бууруулж, шинжилгээний үр дүнгийн давтагдах чадварыг сайжруулдаг.

Сайжруулсан нарийвчлал

Сүүний бүтээгдэхүүн дэх өөх тос нь FT-IR хэмжилтэд хамгийн их нөлөөлдөг үзүүлэлтүүдийн нэг юм. Гомогенжүүлэлт нь өөх тосны бөөгнөрлийг багасгаж, өөх тос болон уургийн хэмжилтийн алдаа, хэт өндөр эсвэл хэт бага үнэлэгдэх эрсдэлийг бууруулан илүү үнэн зөв үр дүн гаргах боломжийг бүрдүүлдэг.

ResultsPlus программын дэмжлэгтэй

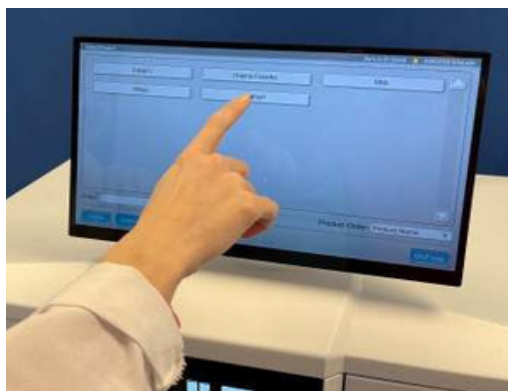
LactoScope 500 төхөөрөмжийн үндсэн цөм нь түүнийг удирдах программ хангамж юм. Тус төхөөрөмж нь Windows үйлдлийн системд суурилсан, ухаалаг ResultsPlus платформыг ашигладаг бөгөөд өдөр тутмын ажиллагааг хялбар, үр ашигтай болгодог.

Хэрэглэхэд ойлгомжтой, үр ашигтай ResultsPlus программ нь анхан шатны болон туршлагатай хэрэглэгчдийн аль алинд нь тохиромжтой. Хэрэглэгчид дээж шинжлэх, үр дүнгээ харах, тайлан боловсруулах болон төхөөрөмжийн тохиргоог нэг дороос удирдах боломжтой. Мөн туршлагатай хэрэглэгчид төхөөрөмжийн тохируулгыг баталгаажуулах, шаардлагатай үед налуу (slope) болон огтлолцол (intercept)-ын тохиргоог өөрчлөх зэрэг дэвшилтэт үйлдлүүдийг хялбар гүйцэтгэх боломжтой.



ОЙЛГОМЖТОЙ АЖЛЫН УРСГАЛ БОЛОН ХЯЛБАР ТАЙЛБАРЛАГДАХ ҮР ДҮН НЬ БҮТЭЭМЖ БОЛОН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ УЯН ХАТАН БАЙДЛЫГ НЭМЭГДҮҮЛДЭГ.

Дээжийн төрлийг сонгох



Шинжилгээг эхлүүлэх



Үр дүнг харах



Тоног төхөөрөмжийн нэгдсэн удирдлага ба алсын тайлагналын программ хангамж

Олон төхөөрөмж болон олон байршил бүхий үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг удирдахад дэвшилтэт программ хангамж нь үр ашиг, тогтвортой байдлыг хангах чухал хэрэгсэл болдог. Сонголтоор ашиглах боломжтой NetPlus платформ нь бодит цагийн өгөгдөлд аюулгүй хандах болон төхөөрөмжүүдийг төвлөрсөн байдлаар удирдах боломжийг олгодог. Ингэснээр үйл ажиллагааг өргөжүүлэхэд хялбар болж, эрсдэлийг бууруулан, бүх салбар нэгжийн хэмжилтийн үр дүнг үнэн зөв, харьцуулах боломжтой байлгадаг. Үүний үр дүнд чанарын хяналт сайжирч, үйлдвэрлэлийн бүх шатанд нөөцийн ашиглалт оновчтой болно.

Бүх салбар нэгжид чанарын удирдлагыг хялбаршуулах нь



NetPlus Reports нь төхөөрөмжийн үр дүнг хүссэн үедээ, хаанаас ч бодит цаг хугацаанд харах боломжийг олгож, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааны хяналтыг илүү үр ашигтай болгодог.

- Үр дүнг хүснэгт болон график хэлбэрээр шууд харах, мөн хүснэгтийн файл руу хялбар экспортлох боломжтой.
- Үйлдвэрлэлийн чиг хандлагыг хянаж, зорилтот үзүүлэлт болон хүлцлийн хязгаарыг хангаж байгаа эсэхийг шалгана.
- Бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэхээс өмнө техникийн шаардлага болон стандартын нийцлийг баталгаажуулна.
- Бүтээгдэхүүн, үзүүлэлт эсвэл төхөөрөмжөөр шүүн ангилж, өгөгдлийг уян хатан байдлаар ашиглах боломжтой.



NetPlus Remote нь нэг болон хэд хэдэн төхөөрөмжийг төвлөрсөн байдлаар аюулгүй удирдах боломжийг олгож, хэмжилтийн нарийвчлал, тогтвортой байдал болон үйл ажиллагааны үр ашгийг нэмэгдүүлдэг.

- Үйл ажиллагааг тасалдуулахгүйгээр алсын зайнаас шинэчлэл хийх, хяналт тавих болон удирдлагын дэвшилтэт үйлдлүүдийг хэрэгжүүлэх боломжтой.
- Төхөөрөмжүүдийг стандартчилж, тохируулгыг (калибровка) төвлөрсөн байдлаар удирдсанаар бүх байршилд ижил, харьцуулах боломжтой үр дүнг хангана.
- Төхөөрөмжийн ажиллагааг бодит цаг хугацаанд хянаж, шинжилгээний үнэн зөв байдлыг тогтвортой хадгална.
- Байршил бүрт тусгай мэргэжилтэн ажиллуулах шаардлагагүйгээр нэг администраторын түвшинд нөөцийг үр ашигтай удирдах боломжийг бүрдүүлнэ.



Үйлчилгээ ба техникийн дэмжлэг

Таны бүтээмж найдвартай төхөөрөмж, шуурхай үйлчилгээ болон мэргэжлийн дэмжлэгээс хамаардаг. Манай дэмжлэгийн үйлчилгээ нь төхөөрөмжийг суурилуулах, ашиглалтын сургалт явуулахаас эхлэн таны LactoScope 500 төхөөрөмжийг хамгийн өндөр гүйцэтгэлтэй ажиллуулахад чиглэдэг. Төхөөрөмжийн тасралтгүй, найдвартай ажиллагааг хангахын тулд урьдчилан сэргийлэх засвар үйлчилгээ, түргэн шуурхай эвдрэл засварын хариу арга хэмжээ болон уян хатан үйлчилгээний төлөвлөгөөг санал болгодог. Манай мэргэжилтнүүд таны хэрэгцээг үнэлж, хамгийн тохиромжтой хамгаалалт болон үйлчилгээний шийдлийг санал болгосноор урт хугацааны тогтвортой ажиллагааг баталгаажуулна.



Урьдчилан сэргийлэх
засвар үйлчилгээ



Шуурхай эвдрэл
засварын үйлчилгээ



Техникийн болон
алсын зайны дэмжлэг



Программ хангамжийн
шинэчлэлт



Ашиглалтын болон
ажиллагааны
баталгаажуулалт (OQ)



Хэрэглэгч болон
техникийн ажилтны
сургалт

Найдвартай үйлчилгээ, найдвартай ажиллагаа

- Урьдчилан сэргийлэх засвар үйлчилгээ
- Шуурхай засварын хариу арга хэмжээ
- Уян хатан үйлчилгээний төлөвлөгөө

Тоног төхөөрөмжийн сул зогсолтыг бууруулж,
хөрөнгө оруулалтаа хамгаалахад бидэнд итгэж
болно.

Техникийн үзүүлэлтүүд

LactoScope 500	
Үзүүлэлт	Тайлбар
Технологи	FT-IR (Фурье хувиргалттай инфра улаан туяаны технологи)
Долгионы уртын хүрээ	4000-400 см ⁻¹
Спектрометр	PerkinElmer Spectrum Two™
Шинжилгээ хийх бүтээгдэхүүнүүд	Түүхий сүү, холимог бүтээгдэхүүнтэй сүү, UHT сүү, тосгүй сүү, хагас тослог сүү, сүүн тос, шар сүүний бүтээгдэхүүн, цөцгийн холимог, тараг, ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн
Боломжтой тохируулгууд (калибровка)	Түүхий сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, цөцгий, шар сүүний бүтээгдэхүүн, тараг, ургамлын гаралтай ундаа зэрэг төрөл бүрийн бүтээгдэхүүнд зориулсан
Хэмжих үзүүлэлтүүд	Өөх тос, уураг, лактоз, хуурай бодис, SNF (өөх тосгүй хуурай бодис), казеин, мочевин, нятрал, цитратын агууламж, FPD, HMT зэрэг
Нарийвчлал	Түүхий сүү: өөх тосны CV ≤ 0.8% (их хэмжээний танканд хадгалсан сүүнд) \nцөцгий: өөх тосны CV ≤ 1.0%
Давтагдах чадвар	Түүхий сүү: үндсэн үзүүлэлтүүдийн CV ≤ 0.25% \nцөцгий: CV ≤ 0.25%
Хуурамч найрлага илрүүлэх	Зорилтот болон зорилтот бус нэмэлт бодисуудыг илрүүлэх боломжтой
Шинжилгээний хугацаа	Нэг хэмжилтэд 30 секундээс бага
Ашиглалтын нөхцөл	
Үзүүлэлт	Тайлбар
Дээжийн температур	5-40°C
Дээж бэлтгэл	Гомогенжүүлэлт шаардлагагүй. Түүхий сүү болон цөцгийн дээжийг шинжилгээний өмнө 38-40°C хүртэл урьдчилан халаахыг зөвлөж байна.
Дээжийн хэмжээ	Сүү: ≤ 8 мл \nцөцгий: ≤ 10 мл
Орчны температур	Ашиглалтын үед 15-30°C \nхадгалалтын үед -20-35°C
Чийгшил	20-80% RH, конденсац үүсэхгүй нөхцөлд
LactoScope 500	
Холболт ба программ хангамж	
Үзүүлэлт	Тайлбар
Өгөгдлийн интерфэйс	4 × USB порт (принтер, гар, хулгана, баркод уншигч гэх мэт) \n1 × Ethernet порт \n1 × HDMI порт
Үйлдлийн систем	Windows®
Алсын холболт	NetPlus™
Дэлгэц	15 инчийн өнгөт мэдрэгчтэй дэлгэц, Full HD 1080p (16:9)
Ашиглалт ба хэмжээ	
Үзүүлэлт	Тайлбар
Дээж хоорондын үлдэгдэл (Carry-over)	Сүү: ≤ 0.4% \nцөцгий: ≤ 0.5%
Цэвэрлэгээ	Автомат бөгөөд программчлагдах боломжтой
Цахилгаан тэжээл	100/230 в, 50/60 гц
Хэмжээ (Ө × Г × Өндөр)	750 × 520 × 430 мм
Жин	72 кг
Стандартын нийцэл	AOAC болон IDF стандартуудтай нийцсэн