

FOSS



MilkoScan™ FT+

All'avanguardia nell'analisi del latte



Dedicated Analytical Solutions

Il futuro nell'analisi del latte e nella selezione



I laboratori d'analisi latte sono costantemente pressati da richieste sempre diverse e che pretendono risposte veloci ed affidabili. Sono perciò disponibili nuove analisi opzionali come il profilo sanitario mediante la determinazione degli acidi grassi saturi ed insaturi, e la determinazione degli acidi grassi liberi o della caseina, tutti parametri che aiutano nella determinazione di un equo prezzo del latte.

Tutto questo è ora realtà con il MilkoScan™ FT+. Sia esso utilizzato nel laboratorio analisi latte o per i Libri Genealogici, con le nuove opzioni il MilkoScan FT+ fornirà le prestazioni necessarie per soddisfare la domanda analitica secondo le attuali e future richieste e necessità.

	% Daily Value*
Total Fat 7 g	
Saturated Fat 4 g	
Trans Fat 0 g	
Polyunsaturated Fat	
Monounsaturated Fat	
Cholesterol 15 mg	



Migliore efficienza

I campioni di latte sono consegnati sempre più rapidamente, ma possono anche essere rapidamente analizzati con il nuovo MilkoScan™ FT+ (fino a 600 campioni/ora). Questo fatto renderà felici gli operatori, anche perché le operazioni giornaliere sono quanto mai semplici e dirette come ad esempio l'auto pulizia della pipetta che consente di analizzare facilmente anche campioni viscosi.

La tracciabilità dei campioni non costituisce preoccupazione in quanto la potente piattaforma software Foss Integrator ed il controllo temperatura dei campioni in ingresso assicurano condizioni analitiche ottimali per avere risultati accurati.



Maggiori opportunità d'affari

Le capacità analitiche uniche del MilkoScan™FT+ vi consentiranno di offrire servizi avanzati che saranno sicuramente apprezzati dai vostri clienti. Ad esempio avere il profilo del latte in base agli acidi grassi saturi ed insaturi, compresi i polinsaturi e monoinsaturi, prestazioni aggiuntive sono inoltre fornite dalla determinazione della caseina, sviluppata per il MilkoScan FT 6000, ed ora disponibile anche per l'FT+

Questi sono solo alcuni esempi di come il MilkoScan FT+ vi consentirà di rimanere sempre un passo avanti. Il costante e continuo sviluppo delle apparecchiature che contraddistingue FOSS consentirà sicuramente ulteriori applicazioni. Restate in contatto con FOSS per avere aggiornamenti.



Maggiore flessibilità analitica

Per la selezione animale ed il pagamento latte qualità

Il latte di vacca, bufala, pecora o capra può essere analizzato con il MilkoScan™ FT+. Nel caso di esigenze particolari o specifiche, il software WinISI™ consente inoltre di sviluppare proprie calibrazioni.

Caratteristiche come il controllo automatico riducono il carico di lavoro degli operatori. Un complemento perfetto a tutto questo è il lettore RFID che vi proietta nel futuro rendendo semplice la completa tracciabilità dei campioni.



Configurazione tipica delle calibrazioni

Analisi per pagamento:	Analisi per selezione:
-------------------------------	-------------------------------

Profilo Acidi Grassi	Urea
----------------------	------

Caseina	Grasso
---------	--------

Abb. punto crioscopico (FPD)	Proteine
------------------------------	----------

Grasso	Profilo Acidi Grassi
--------	----------------------

Proteine	Ketosi (contattare FOSS Italia)
----------	---------------------------------

Solidi	
--------	--

e molto altro	
--------------------	--

MilkoScan™ FT+

continua la tradizione di essere i primi

Generazioni di MilkoScan™ hanno contribuito a mantenere competitivi i laboratori come il vostro. Ora la storia si ripete. L'utilizzo di tecnologie innovative sviluppate anche in base alle vostre richieste, vi consentiranno di rimanere un passo avanti in questo settore analitico. Per esempio:

- L'opportunità di avere un profilo del latte in base al contenuto di acidi grassi
- Prestazioni avanzate nell'analisi degli acidi grassi liberi
- Efficiente sistema idraulico ed auto pulizia della pipetta che rende possibile l'analisi anche di campioni difficili
- Il controllo della temperatura del campione che assicura l'affidabilità dei dati nei parametri più critici.
- Possibilità di sviluppare le calibrazioni
- Prestazione univoca – fino a 600 campioni/ora
- Tracciabilità automatica dei campioni



Il MilkoScan™ FT + in configurazione CombiFoss™ FT+

MilkoScan™ FT+

Il MilkoScan™ FT+ è uno spettrofotometro ad alte prestazioni FTIR (Fourier Transform InfraRed) completamente automatico e rispondente alle direttive IDF ed AOAC. La tecnologia FTIR consente virtualmente di determinare tutti i parametri del latte.

Attualmente sono misurabili i seguenti parametri: Grasso, Proteine totali, Proteine vere (azoto proteico), Caseina, Lattosio, Solidi non grassi, Acidi totali, Urea, Acidi Grassi Liberi, Abbassamento punto crioscopico (FPD), Acido Citrico, pH ed efficienza dell'omogeneizzatore, Acidi Grassi monoinsaturi e polinsaturi, Acidi Grassi totali saturi ed insaturi, temperatura dei campioni in ingresso.

La cadenza analitica dipende dal modello e può essere di 200, 300, 400, 500 o 600 campioni/ora.

Il MilkoScan™ FT+ impiega un principio di standardizzazione brevettato che permette il trasferimento delle calibrazioni fra apparecchi consentendo notevoli risparmi di tempo e lavoro.

Il MilkoScan™ FT+ può essere integrato con il contatore di cellule somatiche Fossomatic™ FC per formare il CombiFoss™ FT+.

FOSS nell'industria lattiero casearia

Per decenni FOSS è stata di supporto ai laboratori lattiero caseari nel far fronte alle richieste di analisi. Significative, infatti, si sono dimostrate le soluzioni FOSS per ottenere risultati migliori negli allevamenti di bestiame, nell'analisi del latte crudo, nella standardizzazione della produzione e nella successiva fase di verifica inerente la qualità del prodotto finale.

Oggi, le tendenze legate ai gusti sempre più sofisticati dei consumatori e l'inesorabile pressione esercitata per migliorare i profitti fanno sì che le soluzioni FOSS diventino quanto mai attuali e vantaggiose, poiché sono in grado di garantire risultati rapidi con il minimo dispendio di personale offrendo, nel contempo, una capacità analitica elevata e costi per campione contenuti.

Tutte le soluzioni FOSS sono progettate per ottenere risultati analitici con la minima operatività. I risultati per la misura di parametri chiave sono disponibili in modo semplice, affidabile e puntuale consentendo ai laboratori di migliorare tanto la qualità, quanto il profitto in tutti gli aspetti della produzione.

Le soluzioni disponibili riguardano la conta delle cellule somatiche, la qualità igienica del latte crudo, l'analisi microbiologica e dei costituenti nei prodotti finiti quali formaggio e yogurt. Gli strumenti sono progettati per l'utilizzo in laboratorio, in produzione o per processi di monitoraggio continuo; sono disponibili anche modelli in grado di operare tanto in laboratorio, quanto in ambiente produttivo.



FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Danimarca

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

FOSS ITALIA S.p.A.
Via Belgio 4
35127 Padova PD

Tel. 049 8287211
Fax. 049 8287222

fossitalia@foss.it
www.foss.dk