



新一代乳品发酵/凝固监控仪

上海泽权仪器设备有限公司

iCinac

市场上唯一的解决方案



iCinac属于Cinac的第四代乳品发酵监控仪，Cinac是为满足法国大型乳品企业的要求，AMS-ALLIANCE公司同法国农业科学研究院合作于上世纪90年代开发的乳品发酵监控系统。

目前，iCinac是唯独可以监控乳品酸化行为的产品系统，可以同时观测一个或者多个样品的pH、温度和氧化还原电位变化，监控的目的是：

- 测试并确定所研究的接种物的酸化行为特征；
- 评估预测接种物对酸形成的影响；
- 确定最佳接种物及其补偿特性等。

iCinac延续了Cinac的名称以及用途，而其他的特性完全进行了更新！

此仪器在市场上没有同类产品，对于大量复杂食品研制过程中接种物的加入、测试、控制很有用处，同时也可以用于过程及质量的控制。当然，仪器一定可以用于乳品企业和任何需要连续或多通道监控PH数值的企业。

仪器的设计制造完全满足新的ISO26323标准技术规范。（ISO26323：通过连续测定pH值监测乳品酸化行为的技术规范。）

独特的酸发酵分析仪

- 多达96条的同步数据观测，配置任意，高度灵活性；
- 新一代数字式传感器；
- 一体式触摸屏主机，专业软件，交互性强；

秘诀：多参数数字式传感器

1. iCinac装备的是最新ISM技术的数字式传感器，可以将mV的电信号转化为数字信号。
2. 具有在一个通道上同时测定一个样品的pH值、温度以及化学电位的特点。
3. 不仅仅是监测容量提升了3倍，而且在测定pH的同时采集了温度和电位数值实现了自我补偿，优化了酸化监控操作。



研究特性介绍

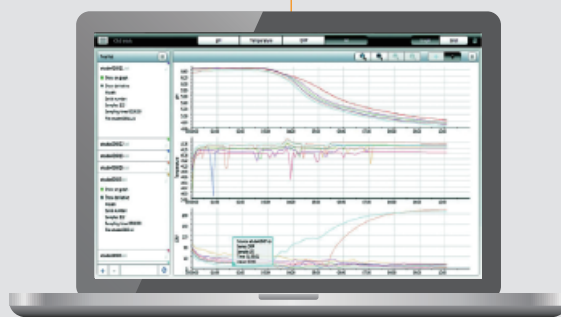
除了可以获取每个参数的静态值、动态值及加速度曲线，iCinac软件也可实时计算研究特性给定的输入，例如，pH=4和pH=6以及pH=5所需的时间；最大酸化速度计算以及超过最大酸化速度一半所需的时间等。

操作者可以通过建立数据库以获得平均值曲线。

操作者可以设立自己的描述元，使各次测试有更完美的特征描述。



专业性、交互性、直观性软件



16或32通道的多参数电极



连接控制器，可以选择模拟或数字信号输出，多达32条输出

完全模块化与灵活化

多达96条观测数据

系统可包含16通道或32通道，或者使用复合传感器进行完整的96条容量观测，除了观测pH，温度和氧化还原电位外，其他的参数包括电导率或溶解氧也可以分析。

多达32条控制输出（选配）

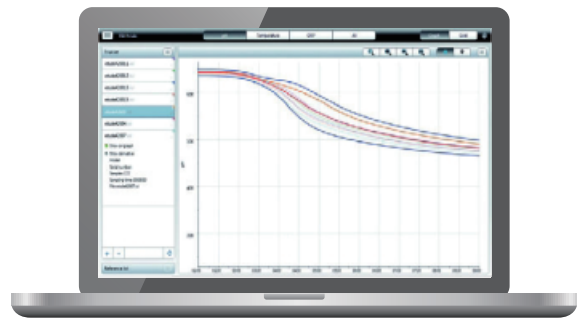
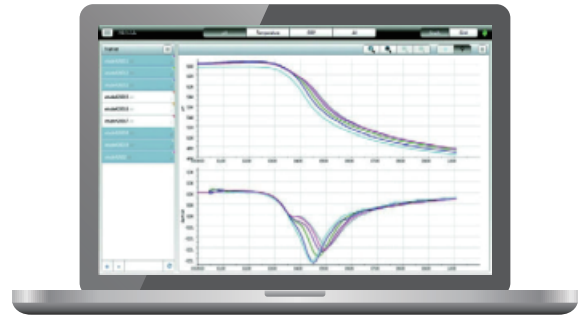
控制输出完全模块化，完整的32通道可以按照需要进行配置：数字信号输出或2种类型的模拟信号输出，例如：4–20mA或0–10VDC。仪器的接口可以连接其他仪器如蠕动泵、滴定管、水循环器等，设定程序控制pH、温度、滴定速率等，实现整个实验过程的完美控制。

过程仿真

通过设计热量循环，使用者可以重塑或仿真操控条件下（温度、pH）过程的变化，通过比对谱图和描述元得出接种物引入的潜在影响因子。



新款软件，界面友好



iCinac的另一个重要革新是PC系统与仪器部分整合在一块，这样就允许使用者通过一个大的简易操作的触摸屏来控制仪器分析单元。

软件也经过了重新构思设计，界面友好直观，无经验的操作者或技术人员也能很方便的操作。

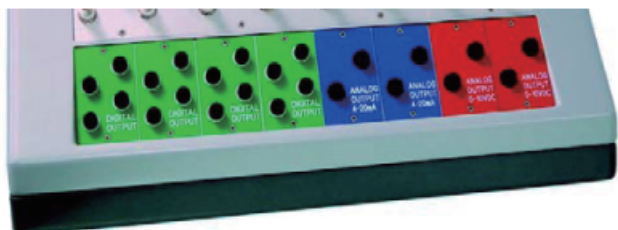
极度的完整性，软件与Windows®的兼容，可以自动运行操作：

- 温度补偿
- 点追踪（温度，PH，时间等）
- 开启水浴加热
- 计算所有特征点
- 实时保存数据
- 绘制各种类型的曲线
- 追踪pH校准
- 创建及管理数据库（均值曲线，标准偏差等）

附件及选配

输出模块

- 所有输出模块可选并与iCinac匹配
- 多达32个通道可选
- 数字信号输出
- 模拟信号输出为4-20 mA和 0-10 VDC



额外的输出模块在原始的配备中可能会添加进去

多参数数字式电极

这些数字式电极结合了ISM®技术，可以在一个通道上同时读取3条数据，包括pH值，温度和氧化还原电位。



其他传感器

其他电极或传感器包括用于测试电导率，溶解氧的。



清洗溶液和缓冲液

用于每次分析测试之前可以降低电极更换频率的电极清洗及校准的一整套溶液



水浴装置

根据实验室配置，各种类型的水浴装置都可以。



iCinac 尺寸

510 x 450 x 300 mm (长 x 宽 x 高)

重量

11~ 13 kg

Optigraph凝固分析检测器



Optigraph是法国YSEBAERT集团与法国国家食品研究中心INRA(LGMPA.CORRIEU)联合开发研制的。它适用于实验室中确定牛乳的凝固特性，特别适合于奶酪生产的研究。针对奶酪生产者的技术更新要求，YSEBAERT开发了一套完整的计算机系统，配以近红外技术，可以实现对牛乳凝固过程的监测，可以计算出所有过程要求的实时参数：凝固时间、坚硬度的演变情况。最大可实现对10个10ml小槽的牛乳凝固的监测。由此可确定不同产地牛乳的生产特性，进而有针对性地开发不同的乳制品。

稳定可靠

Optigraph不是基于单摆运动原理，所以仪器不存在任何移动的部分，这样就不会影响到测试结果的准确性。

省时高效

数据通过软件实时读出并处理(无需使用热纸，并且可以将不同时刻的测试数据打印到同一图表中)。

保养方便

Optigraph在设计上充分考虑到了其部件清洗的方便性，每次使用后，只需简单地清洗小槽即可。从而保证测试数据的稳定性。

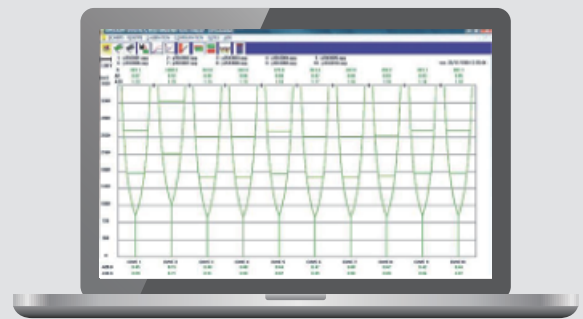
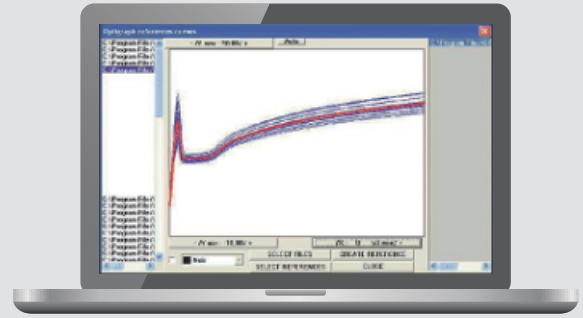
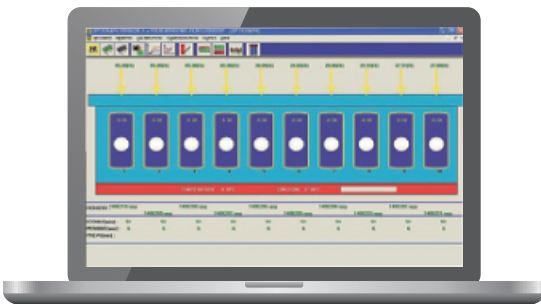
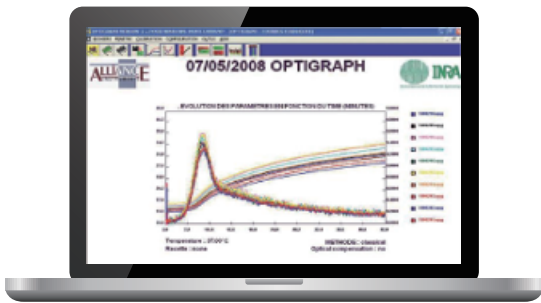
最完善的信息

Optigraph可以自动保存原始信号，用户可以自行计算、打印、输出和保存。软件提供了多种不同种类的曲线，方便使用多种方法对数据进行处理，从而更好地确定牛乳和凝乳酶的特性。

操作简单

用户在几分钟内就可获得所有的牛乳凝固信息，软件能够确保结果的精确性和重复性。

- 每次测试前仪器自动校正；
- 可对所有特征点进行个性化设置；
- 控温范围25° C ~ 45° C；
- 图表式数据：
 - 典型曲线(香槟酒)
 - 所有曲线归一
 - 坚硬度的演变
 - 速度(信号的一阶导数)
- 数据储存并建立数据库；
- 储存温度的测量值。



技术参数

技术	近红外
原理	测量槽内样品在凝固过程中的信号衰减
专利号	N° 96120
一台PC机驱动的单位数量	4(40个样)
样品容量(牛乳)	10 × 10 ml
电源	110-220V AC ± 15% 50-60Hz
重量	13.5Kg
尺寸(长×宽×高)	51cm × 39cm × 11cm



中国(总部)地址:

上海市徐汇区肇嘉浜路798号坤阳国际商务广场303室

网址: www.zeal-quest.com

电话: 021-62837112 62837120 62837121 62837162

传真: 021-62837112转9

华南办事处:

广东省东莞市南城区鸿福西路天城国际写字楼240室

电话: 0769-22813289

传真: 0769-22813389



微信号zqyqsb