



生鲜乳及乳制品 的可靠分析



LactoScope™
生鲜乳及乳制品分析仪



优化流程
实现丰厚的利润



结果准确
使用界面友好

提供行业领先的乳制品分析能力

全球的乳品加工企业每天都面临着挑战, 他们要确保取得一致的原材料, 并向供应商支付合理的费用。对原料乳和其他乳制品的关键成分进行快速而准确的分析在这些行业中是极其重要的, 这能提高产品的价值并确保其质量。配备技术熟练、训练有素的员工以确保进货和产品得到恰当的检验对于优化流程和实现高额利润也极为重要。

LactoScope™专为满足各种规模的乳品加工企业对原料乳和其他乳制品的关键成分进行快速而准确的分析而推出。全新水平的傅里叶变换红外光谱仪器 (FT-IR) 采用现代光学技术, 简单易用; 功能强大的软件, 使LactoScope能够检测原料乳、标准奶和加工奶、乳清、奶油等乳制品。仪器包含新的中红外 (MIR) 技术, 测量时间短, 为30-45秒, 典型准确度变异系数低于1%。仪器的部件结构减小了FT-IR工作台的振动, 其整体设计可有效利用实验室空间。LactoScope购置成本低, 停机时间短, 可为用户提供全球支持。



关键特性

- 准确, 使用界面友好
- 自动清洗和归零
- 样品自动预加热
- 全光谱检测
- 含测试模块
- 软件操作简单易懂
- 随时获得结果



不同型号可满足不同乳制品企业的需求

多功能液体乳制品分析仪

LactoScope的FT-A是我们全能的中红外分析仪，能检测多种乳制品：牛奶、奶油、乳清、浓缩物、冰淇淋和酸奶混合物。创新的硬件可以轻松测试具有挑战性的乳制品，比如含有高达**55%脂肪**的奶油和其他黏性产品。差异系数低于1%的典型准确度、测量时间30秒、低购置成本和短停机时间，这些特点使得此仪器成为大型乳品加工企业和乳品实验室的首选。

牛奶分析仪

LactoScope的FT-B有着差异系数低于1%的典型准确度，每种样品检测时间45秒，FT-B中红外分析仪专为应对中小型乳品企业和牛奶采集站的需求而生。它能检测含高达**40%脂肪**的牛奶、乳清和奶油。购置成本低，停机时间短。



LactoScope FT-A



LactoScope FT-B



简化流程



24/7结果监控

技术优势

无论您如何应用，我们的专利技术都可以确保您从乳制品分析中获得高收益。

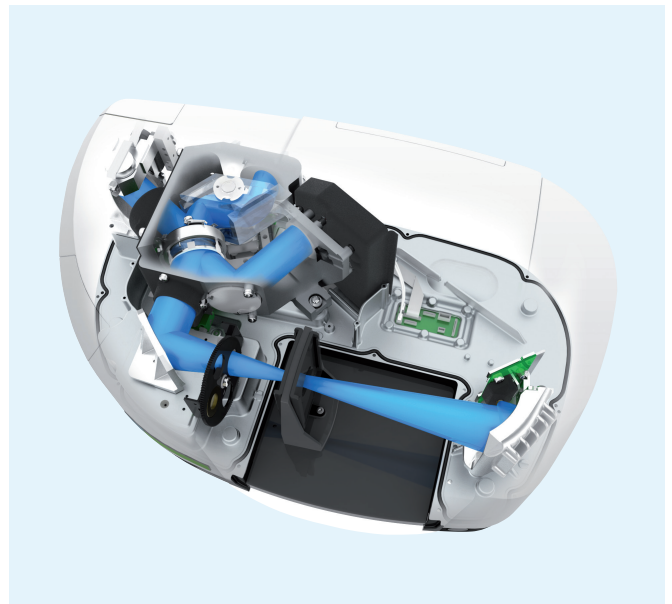
FTIR分光光度仪里的专利Dynascan™干涉仪

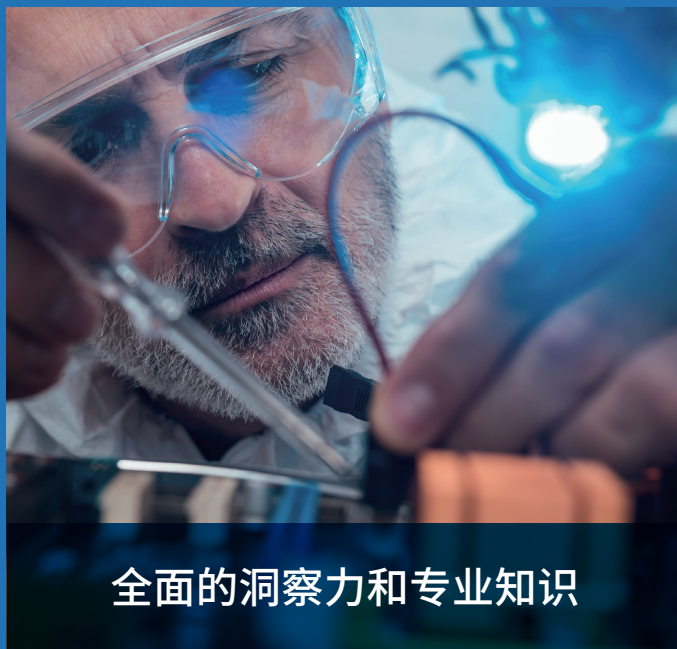
LactoScope采用了珀金埃尔默公司的Dynascan™干涉仪技术，并结合采用了OpticsGuard™卫士和分子筛技术作为光学隔室干燥剂。

- **自动循环清洗和自动归零** 确保自动进样单元及测量单元处于理想状态，提高仪器整体的可靠性和准确性
- **样品自动预加热及均质** 测量前使温度和脂肪颗粒标准化
- **全光谱分析** 实现对所有检测成分的量化
- **LactoScope测试模块** 用于分析原奶、标准化和加工过的牛奶、乳清和奶油的校准

- **直观Result Plus软件** 基本无需培训即可快速进行操作，尽可能使样品快速安全地进行分析，同时与LIMS系统兼容。

- **PerkinElmer NetPlus™云解决方案** 支持对LactoScope进行远程配置和监控。使用NetPlus，可在主机/卫星机网络中轻松设置LactoScope。





全面的洞察力和专业知识



助力企业更大的收益

服务和支持

当今世界的加工环境操作复杂，每个职能部门都必须同步工作，以实现提高生产效率的共同目标。这也是OneSource®实验室服务的宗旨。我们提供的解决方案包含运营的各个方面，为您所追求的特定工作流程和业务成果进行定制化分析。OneSource可以对您需求的服务和支持有系统了解，并为您提供定制的系统方案。凭借全面的洞察力和专业知识，咨询顾问可以精确地定位问题，并制定正确的解决方案来应对您的研究和业务挑战。从搬迁服务到日常仪器维护保养和服务支持，从实验室资产管理到仪器IT服务，从预防性维护保养到方法定制和科学人员配备，OneSource实验室服务可以帮助您简化流程，让您的员工回到其主要业务上。

LACTOSCOPE		
产品	FT-A	FT-B
原料乳	•	•
脱脂奶	•	•
乳清	•	•
巴氏消毒奶, 超高温灭菌牛奶	•	•
脂肪含量低于40%的奶油	•	•
脂肪含量低于55%的奶油	•	
刚加入发酵剂的酸奶	•	
冰淇淋(白色混合物)	•	
乳清浓缩物(总固体含量高达38%)	•	
乳清蛋白浓缩物(总固体含量高达38%)	•	
脱脂奶浓缩物(总固体含量高达38%)	•	
开放客户应用开发	•	

说明书

成分	脂肪、蛋白质、乳糖、总固体、非脂乳固体, 掺水、真蛋白、酪蛋白、NPN-CU(非蛋白氮-尿素)、游离脂肪酸、柠檬酸、pH值
重现性(典型)	变异系数≤0.25%
准确度	变异系数≤1%(牛乳贮罐样品)
典型进样容积	10 ml
进样温度	4°C-42°C (35.5°F - 107.5°F)
电源	100-120V, 60Hz; 220-240V, 50Hz; 400VA
标准认证	电磁兼容指令2014/30/EU; 低电压指令: 2014/35/EU; 符合IDF 141/ISO 9622标准; 符合AOAC 972.16标准



欲了解更多信息，
请扫描二维码关注我们的
微信公众账号

珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司
地址:上海 张江高科技园区 张衡路1670号
邮编:201203
电话:021-60645888
传真:021-60645999
www.perkinelmer.com.cn



要获取我们位于全球的各个办公室的完整列表，请访问 <http://www.perkinelmer.com.cn/AboutUs/ContactUs/ContactUs/>
版权所有 ©2013, PerkinElmer, Inc. 保留所有权利。PerkinElmer® 是 PerkinElmer, Inc. 的注册商标。其它所有商标均为其各自持有者或所有者的财产。

本资料中的信息、说明和技术指标如有变更，恕不另行通知。