



ТД «ЭСКО»  
Точные измерения  
— наша профессия!

Молочный анализатор **MilkoScan FT+**

+7 (495) 258-80-83

8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ  
ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18  
[ZAKAZ@ESKOMP.RU](mailto:ZAKAZ@ESKOMP.RU)



Ан

- F
- Г
- Т
- F

## Описание Анализатор молока MilkoScan FT+

Молочный анализатор MilkoScan FT+ — это будущее анализа молока и селекции молочного стада и высокопроизводительный, полностью автоматический анализатор молока (соответствующий IDF и AOAC) для анализа с целью оплаты и селекции молочного стада. Он выдает быстрые, надежные результаты и предлагает новые возможности, например, профилирование здорового молока, анализ свободных жирных кислот, мочевины или казеина. Он также доступен как часть CombiFoss FT+ — эффективной интеграции MilkoScan FT+ и Fossomatic.

### СИСТЕМА КОМПЛЕКСНОГО АНАЛИЗА МОЛОКА

MilkoScan FT+ использует ту же эффективную конвейерную систему, что и другие инструменты FOSS, такие как Fossomatic FC, CombiFoss FT+ и BactoScan FC. Для персонала лабораторий это означает, что они должны научиться использовать лишь один пользовательский интерфейс, а затем могут пользоваться преимуществами простой интеграции данных.

MilkoScan FT+ основан на анализе в рамках ИК Фурье-спектроскопии (FTIR). Он работает в среднем диапазоне 3-10 мкм, что соответствует 1000-5000 см<sup>-1</sup>.

Интерферометр FTIR сканирует весь инфракрасный спектр, собирая данные одновременно и позволяя измерять новые параметры даже в сложных молочных продуктах. Анализ дополнительного параметра становится просто вопросом калибровки. Что открывает большие возможности для бизнеса и фермеров.

#### Аналитические возможности MilkoScan FT+ включают:

- Расширенные и гибкие возможности анализа коровьего, буйволиного, овечьего или козьего молока
- Профиль образцов молока в зависимости от содержания жирных кислот
- Точный анализ содержания казеина
- Расширенный анализ свободных жирных кислот

### СТАНДАРТИЗАЦИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Обстоятельство, что инструменты FTIR являются стандартизованными, дает огромные преимущества. Калибровка, разработанная на одном инструменте, может пересылаться на другие, поскольку стандартизация обеспечивает идентичные показания всех приборов. Стандартизация обеспечивается путем сравнения спектров специально разработанных компенсирующих образцов FTIR, полученных на вновь установленном (подчиненном) инструменте, со спектрами аналогичного образца, полученными с помощью образцового инструмента в FOSS.

### ОСНОВНЫЕ ДЛИНЫ ВОЛН В ДИАПАЗОНЕ

- **Жир**  
Молекула жира состоит из глицериновой основы, с которой связаны три жирных кислоты. В ИК-инструментах используются, главным образом, две разные длины волны жира: Fat A и Fat B. Поглощение FAT A связано с валентными колебаниями связи C=O карбонильной группы в жире. Этот фильтр подсчитывает количество молекул жира независимо от длины и веса отдельных жирных кислот. Это является недостатком, если изменяется длина жирных кислот. Поглощение FAT B связано с валентными колебаниями связей C-H цепочек жирных кислот. Следовательно, измерение определяется как размером, так и количеством молекул жира в образце.
- **Лактоза**  
Молекула лактозы является дисахаридом, состоящим из двух моносахаридов глюкозы и галактозы. Гидроксильная группа (ОН) характерна для поглощения углеводов, а поглощение лактозы определяется связью C-ОН.
- **Белок**  
Молекула белка состоит из блоков аминокислот, соединенных пептидными связями. Поглощение белка связано с валентными колебаниями связей N-H внутри пептидных связей.

Помимо этих трех основных длин волн, из полного спектра можно выбрать до 1000 других длин волн, что дает беспрецедентные возможности для измерения новых параметров и точного анализа. Для измерения понижения температуры замерзания включена ячейка проводимости.

© 2012-2025, ЭСКО  
Контрольно измерительные  
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ  
+7 (495) 258-80-83