

FOSS



MilkoScan™ FT+
...für die fortschrittliche Milchanalyse



Dedicated Analytical Solutions

Die Zukunft



Es ist im Markt bekannt - Ihr Labor ist der Ort, an den Proben für schnelle und zuverlässige Kontrollen hingeschickt werden.

Nun bekommen Sie neue Untersuchungsmöglichkeiten, die Sie Ihren Kunden anbieten können, wie beispielsweise die Untersuchung auf gesättigte und ungesättigte Fettsäuren, freie Fettsäuren und Kasein. Diese neuen Parameter helfen Ihren Kunden, den besten Preis für ihre Milchlieferungen zu bekommen.

Diese Vision ist nun mit der MilkoScan FT+ Realität geworden. Die neuen Untersuchungsmöglichkeiten des Systems bereiten Sie auf wachsende Anforderungen des Marktes vor und optimieren die Effizienz Ihrer Milchanalysen.

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



Mehr Effizienz

Zukünftig können Sie mit dem weltweit schnellsten System für Milchuntersuchungen (bis zu 600 Proben/ Stunde) Ergebnisse schnellstmöglich zur Verfügung stellen. Die tägliche Arbeit war noch nie so problemlos und einfach durch die neuen, innovativen Geräteeigenschaften wie die selbstreinigende Pipette, mit der sogar die schwierigsten Proben schnell und effizient gemessen werden können.

Durch die FOSS Integrator Software ist es einfach, Proben verlässlich zu verfolgen. Zusätzlich sorgt die automatische Probentemperaturkontrolle bei der Probennahme für optimale Analysenbedingungen und verlässliche Ergebnisse.



Zusätzliche Geschäftsmöglichkeiten

Einzigartige Analysemöglichkeiten des MilkoScan FT+ bieten Ihnen einen optimierten Service, der Ihre Kunden sehr zufriedenstellen wird. Nun können Sie die Milch auch nach neuen Gesundheitsaspekten untersuchen, beispielsweise nach gesättigten und ungesättigten Fettsäuren, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und einfach ungesättigten Fettsäuren. Die bereits für das MilkoScan™ FT6000 entwickelte Kaseinkalibrierung ist eine zusätzliche aktuelle Anwendung, wie auch die Kalibrierung für freie Fettsäuren, die für die MilkoScan FT+ weiter optimiert wurde..

Dies sind nur einige Beispiele dafür, dass Ihnen das MilkoScan FT+ einen bedeutenden Vorsprung bieten kann. Auch zukünftig werden Sie weitere Produktentwicklungen erwarten können, denn FOSS hat sich seit jeher zur Aufgabe gemacht, die Geschäftsmöglichkeiten seiner Kunden stetig zu erweitern und zu verbessern.



Mehr Flexibilität bei der Analyse

Milchleistungsprüfung und Bezahlungsuntersuchung

Egal, ob Sie Kuh-, Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch untersuchen möchten, die MilkoScan FT+ unterstützt Sie dabei. Mit der WinISI™ Software können Sie Ihre eigenen Kalibrierungen entwickeln und das System nach Ihren speziellen Anforderungen konfigurieren.

Die automatische Jobkontrolle vereinfacht die Bedienung. Eine perfekte Ergänzung ist der RFID-Leser, mit dem es ganz einfach ist, Proben zurückzuverfolgen.



Typische Kalibrierungskonfigurationen

Bezahlungsuntersuchung:	Milchleistungsprüfung:
--------------------------------	-------------------------------

Fettsäuren-Profil	Urea
-------------------	------

Kasein	Fett
--------	------

Gefrierpunkt	Protein
--------------	---------

Fett	Fettsäuren-Profil
------	-------------------

Protein	Ketose
---------	--------

Trockenmasse	
--------------	--

und viele mehr...	
-------------------	--

MilkoScan™ FT+

...eine sehr erfolgreiche Tradition wird fortgeführt

Generationen von MilkoScan™ Systemen haben dazu beigetragen, dass Laboratorien wie Ihres eine Spitzenstellung einnehmen. Nun wird die Erfolgsgeschichte fortgesetzt ... mit dem MilkoScan™ FT+! Innovative Technologie verschafft Ihnen einen Vorsprung in der Milchanalytik. Ein paar Beispiele hierfür:

- Möglichkeit zur Beurteilung der Milchproben gemäß ihres FettsäuregehaltsVerbesserte Untersuchung der freien Fettsäuren
- Effizientes Durchfluss-System und eine selbstreinigende Pipette für äußerst schwierige Proben
- Monitoring der Proben temperatur sichert Zuverlässigkeit der Ergebnisse bei kritischen Komponenten
- Möglichkeiten zur eigenen Kalibrierungsentwicklung
- Einzigartiger Probendurchsatz
- Automatische Rückverfolgbarkeit der Ergebnisse



MilkoScan™ FT+ in einer CombiFoss™ FT+ Konfiguration

MilkoScan™ FT+

Das MilkoScan™ FT+ ist ein vollautomatisches FTIR-Spektrophotometer (FTIR = Fourier Transformation Infrarot) gemäß IDF & AOAC. Die FTIR-Technologie ermöglicht Untersuchungen jeglicher Parameter in der Milch. Folgende Parameter können mit höchster Genauigkeit gemessen werden: Fett, Roh- und Gesamtprotein, Kasein, Laktose, fettfreie Trockenmasse, Gesamttrockenmasse, Harnstoff, freie Fettsäuren, Gefrierpunkt, Zitronensäure, pH-Wert, Homogenisierungsgrad, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren und Proben temperatur bei der Messung.

Untersuchungskapazität: 200, 300, 400, 500 oder 600 Proben pro Stunde (abhängig von der Gerätekonfiguration)

Das MilkoScan™ FT+ nutzt ein patentiertes Standardisierungsprinzip, welches die Kalibrierungsübertragung von einem Gerät auf ein anderes ermöglicht. Dadurch werden die Kalibrierungsarbeit und die Kosten minimiert.

Das MilkoScan™ FT+ kann mit dem Fossomatic™ FC für die somatische Zellzählung zu einem CombiFoss™ FT+ kombiniert werden.

FOSS und die Milchindustrie

Seit Jahrzehnten hat FOSS Molkereien und Milchprüflaboratorien unterstützt, Analysen effizient durchzuführen. Die Analysensysteme von FOSS haben sich besonders bei der Milchleistungsprüfung, der Rohmilchbestimmung, der Standardisierung bei der Milchproduktion und bei der Prüfung der Endproduktqualität ausgezeichnet.

Trends wie die zunehmend steigenden Anforderungen seitens der Konsumenten und der ungebrochene Druck extrem wirtschaftlich zu arbeiten machen FOSS Analysensysteme relevanter denn je. Durch bewährte Messprinzipien bieten Analysensysteme von FOSS Komfort, Schnelligkeit und Arbeitersparnis, wobei eine hohe analytische Kapazität und geringe Kosten pro Probe gewährleistet werden.

Bei allen Systemen von FOSS wird auf folgende Eigenschaften besonderen Wert gelegt: Geringer Kalibrierungsaufwand, Benutzerfreundlichkeit sowie eine hohe Betriebszeit der Systeme. Auf diese Weise können Sie anspruchsvollen Kundenwünschen gerecht werden und ebenso Umsatzsteigerungen realisieren.

Die Analysensysteme von FOSS umfassen Inhaltsstoffanalysen, somatische Zellzählung, hygienische Qualitätskontrolle der Rohmilch sowie Endproduktkontrolle auf Inhaltsstoffe und Mikroorganismen. Die Systeme sind speziell für den Gebrauch im Labor, an der Produktionslinie und für die kontinuierliche Prozessoptimierung konstruiert. Deshalb ist von vielen Instrumenten sowohl eine Version für das Labor als auch für die Produktion erhältlich.



FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Dänemark

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

info@foss.dk
www.foss.dk

