



Анализ молока и молочных продуктов на:

L-молочную кислоту, аммиак, хлорид, перекись водорода, щелочную фосфатазу (ЩФ), ϵ -фруктозил-лизин (фурозин), пероксидазу (ПО), свободные жирные кислоты, перекисное число, лактозу, мочевины.

ЧТО ТАКОЕ СИСТЕМА CDR FOODLAB®?

CDR FoodLab® - это термостат-анализатор, основанный на фотометрической технологии, в которой используются твердотельные излучатели (LED); набор с одноразовыми предварительно подготовленными реагентами с низкой токсичностью, 10 тестов упаковке, срок годности 1 год, разработанный и произведенный исследовательскими лабораториями CDR.

НАБОРЫ ДЛЯ АНАЛИЗА

Использование предварительно подготовленных реагентов и аналитических методов, разработанных исследовательскими лабораториями CDR, позволяют: быстро и легко готовить образцы, когда в этом есть необходимость; аналитические методы чрезвычайно быстрые и простые; устранена необходимость в процедурах калибровки.



СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЯ ИСПЫТАНИЙ

CDR Food Lab® позволяет **ускорить процедуру анализа**. Можно анализировать 16 образцов одновременно и постоянно контролировать производственный процесс, получая точные результаты всего за несколько минут. Режим многозадачности позволяет **управлять определениями нескольких аналитических параметров одновременно**. Это позволяет системе обрабатывать один анализ и запускать другой одновременно с возможностью возврата к первому в любой момент.



НАДЕЖНЫЙ

Измерительная система гарантирует **высокую чувствительность**, широкий диапазон измерений и **превосходную повторяемость результатов** испытаний благодаря

фотометрической технологии, основанной на современных **LED излучателях** на фиксированных длинах волн (от УФ до видимого спектра до 6 OD). **Результаты анализов сопоставлены с арбитражными методами**.



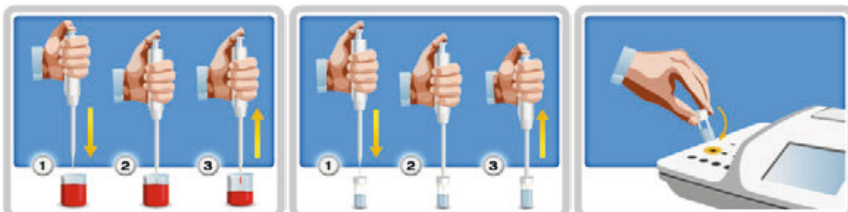
ПРОСТ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Система предназначена для использования не только в лаборатории, но и непосредственно на перерабатывающем предприятии, даже сотрудниками, не имеющими опыта работы в лаборатории.

Методы анализа проще, чем традиционные, и могут быть выполнены в несколько шагов:

- 1 Добавление образца в предварительно подготовленный реагент.
- 2 Следуйте инструкциям на экране, в случае сомнений - функция «HELP» проведет вас через весь процесс.
- 3 Результаты автоматически рассчитываются, отображаются и печатаются.

Каждое испытание проводят, дозируя в кювету, содержащую реагент, определенное количество образца. Благодаря специально созданным реагентам происходит колориметрическая реакция. Результат теста печатается сразу после анализа фотометрических показаний в единицах измерения.



CDR FoodLab® для молока и молочных продуктов



Контроль качества процесса переработки и производства молока и молочных продуктов еще никогда не был таким простым!

Используя CDR Food Lab® вы сможете быстро и просто определить L-молочную кислоту в молоке, сливках, сыре и йогурте; аммиак в молоке, сливках, сыре и йогурте; хлорид в молоке, сыре и водных растворах; щелочную фосфатазу (ЩФ) в молоке; перекись водорода в молоке; ε-фруктозил-лизин (фурозин), в молоке; пероксидазу (ПО) в молоке; свободные жирные кислоты в масле, маргарине и сливках; перекисное число в масле, маргарине и сливках; лактозу в молоке, сыре и йогурте; мочевины в молоке. **Все показатели только с одним анализатором.**

CDR Food Lab® анализирует:

молоко с низким содержанием жира или цельное молоко, сырое или пастеризованное, **без какой-либо предварительной обработки образца.** Сыр, моцареллу, сыр рикотта, йогурт, масло, маргарин и другие молочные продукты, **с чрезвычайно простой подготовкой образца** по сравнению с той, которая необходима для официальной методики.



- Реагенты предварительно внесены во флакон;
- 10 тестов в одной упаковке;
- срок годности - 1 год;
- разработанные и изготовленные исследовательскими лабораториями CDR.



Показатели	Диапазон измерения	Разрешение	Повторяемость
Лактоза	0.01-5.50% лактозы	0.01 %	0.02%
L-молочная кислота	2.0 - 250.0 ppm молочной кислоты	0.1 ppm	3 ppm
Аммиак	1.00 - 80.00 ppm of NH ₃	0.01 ppm	3 ppm
Хлориды	50 - 400 mg/dL NaCl	1 mg/dL	5 mg/dl
Мочевина	5.0 - 100.0 mg/dL мочевины	0.1 mg/dL	0.5 mg/dL
Перекись водорода	1.5 - 25.0 ppm H ₂ O ₂	0.1 ppm	3 ppm
ε- фруктозил-лизин (фурозин)	10 - 1000 U/L 10.0 - 500.0 mg/100 g	1 U/L 0.1 mg/100 g	50 U/L 0.5 mg/100 g
Свободные жирные кислоты в жирах	0.01 - 1.10 % олеиновой кислоты	0.01%	0.02%
Перекисное число в жирах	0.01 - 5.50 meqO ₂ /Kg	0.01 meqO ₂ /Kg	0.1 meqO ₂ /Kg
Пероксидаза (ПО) *Серопротеин	100 - 8000 U/L 13.60 - 17.70 %	1 U/L 0.01 %	100 U/L 0.1 %
Щелочная фосфатаза (ЩФ)	0.10 - 7.00 U/L ЩФ	0.10 U/L	0.1 U/L

*Непрямое определение



**АГРОТЕСТ
УКРАЇНА**

ТОВ «Агротест Україна»

02002, Україна, м. Київ, вул. Сверстюка, 52В
+38 (044) 379 31 37 +38 (067) 320 04 07
+38 (050) 201 01 14 <https://agu.com.ua>