



СИСТЕМА ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

*альтернативний метод визначення активності лужної фосфатази
(згідно вимог Наказу № 118 від 12.03.2019)



CDR FoodLab® система

CDR FoodLab® складається з термостатичного аналізатора з фотометричною технологією, що використовує світлодіодні випромінювачі, і наборів реагентів, попередньо заповнених у флакони та готових до використання



1

Візьміть зразок для аналізу за допомогою піпеток, що постачаються разом із системою



2

Помістіть зразок у кювету, що містить попередньо заповнений реагент



3

Вставте пробірку в комірку для зчитування, щоб отримати результат аналізу



Скорочений час аналізу

За допомогою CDR FoodLab® ви нарешті можете вільно проводити аналізи самостійно, чи у вашій лабораторії контролю якості, або безпосередньо на виробничій лінії, швидко та легко, без необхідності покладатися на зовнішню лабораторію.

Насправді можна аналізувати **16 зразків одночасно** і постійно контролювати виробничий процес, отримуючи конкретні і точні відповіді за кілька хвилин.



Простий у використанні

Система призначена для використання не тільки в лабораторії, а й на виробництві, навіть співробітниками, які не мають досвіду роботи в лабораторії.

Методи аналізу, показані на дисплеї, простіші, ніж традиційні методи, і їх можна виконати всього за кілька кроків.

Якщо потрібно, функція допомоги покроково проінструктує виконавця по всій процедурі аналізу. Результат автоматично розраховується, відображається та роздруковується.



Надійний

CDR FoodLab® гарантує високу **чутливість, широкий діапазон вимірювання та чудову повторюваність результатів** завдяки інноваційній фотометричній технології, що використовує світлодіодні джерела світла та фіксовану довжину хвилі в діапазоні від ультрафіолетового до видимого спектру (з діапазоном оптичної щільності від 0 до 6). Результати аналізу співвідносяться з результатами контрольних методів.

Попередньо заповнені та одноразові реактиви упаковані в пакети по 10 тестів, розроблені та виготовлені дослідницькими лабораторіями CDR.





Контроль якості процесу виробництва молока та молочних продуктів ще ніколи не був таким простим!

CDR FoodLab® це система аналізу молока та молочних продуктів, яка спрощує та прискорює традиційні процедури контролю якості.

CDR FoodLab® дозволяє аналізувати незбиране, сире та пастеризоване молоко без будь-якої попередньої обробки зразків. А також кисломолочний сир, Моцареллу, Рікотту, йогурт, масло, маргарин та інші молочні продукти зі спрощеною пробопідготовкою зразків, порівняно з офіційними методами.

CDR FoodLab® дозволяє перевіряти ефективність проходження процесу пастеризації (активність лужної фосфатази), що зазначено у «Вимогах щодо термічної обробки молока, молозива і молочної сировини» згідно Наказу № 118 від 12.03.2019, будучи альтернативним методом до ДСТУ ISO 11816-1:2022 та має розширений перелік показників якості молока та молочних продуктів (відображені у таблиці).

| Аналіз | Діапазон вимірювання | Роздільна здатність | Повторюваність | Час аналізу |
|---|--|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------|
| Лужна фосфатаза | 0.10 – 7.00 од/л | 0.01 од/л | 0.12 од/л | 25 хвилин |
| Інші параметри якості | | | | |
| Лактоза | 0.01-2 г/100г | 0.01 г/100г | 0.05 г/100г | 10 хвилин |
| | 1.50 – 5.50 г/100г | 0.01 г/100г | 0.09 г/100г | 10 хвилин |
| L-молочна кислота в молоці та вершках | 1.5 – 250.0 ppm | 0.1 ppm | 1.6 ppm | 8 хвилин |
| L-молочна кислота у йогуртах, сирі Рікотта, моцарелла | 0.1 – 1.5 г/100г | 0.1 г/100г | 0.1 г/100г | 8 хвилин |
| | 0.01 – 1.75 г/100г | 0.01 г/100г | 0.01 г/100г | 8 хвилин |
| Аміак | 1.00 – 80.00 ppm | 0.01 ppm | 0.97 ppm | 8 хвилин |
| Хлориди у молоці | 50 – 400 мг/мл NaCl | 1 мг/мл NaCl | 12 мг/мл NaCl | 5 хвилин |
| Хлориди у сирі та соуса | 0.20 – 7.00 % г NaCl | 0.01 % г NaCl | 0.22 % г NaCl | 5 хвилин |
| Хлориди у водних розчинах | 0.01 – 5.00 gr/dL NaCl | 0.01 gr/dL NaCl | 0.07 gr/dL NaCl | 5 хвилин |
| Перекис водню | 1.5 - 25.0 ppm H ₂ O ₂ | 0.1 ppm H ₂ O ₂ | 0.6 ppm H ₂ O ₂ | 6 хвилин |
| Пероксидаза Білок сироватки крові | 100 – 8000 од/л | 1 од/л | 172 од/л | 10 хвилин |
| | 13.60-17.72% | 0.01% | 0.09% | |
| ε – фруктозил-лізин (фурозин) | 10.00 – 1000.00 Δ/хвилину | 0.01 Δ/хвилину | 5.91 Δ/хвилину | 5 хвилин |
| | 10.0 – 500.0 mg/100 г (фурозин) | 0.1 mg/100 г (фурозин) | 5.4 mg/100 г (фурозин) | |
| Сечовина | 5.0 – 100.0 мг/мл | 0.1 мг/мл | 1.2 мг/мл | 8 хвилин |

CDR FoodLab® дозволяє також визначити кислотність і перекисне число в вершковому маслі, маргарині та вершках після простої обробки зразка.

| | Аналіз | Діапазон вимірювання | Роздільна здатність | Повторюваність | Час аналізу |
|-------------------|-------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------|
| Екстраговані жири | Кислотність (FFA) | 0.01 - 1.10 % олеїнової к-ти | 0.01 % олеїнової к-ти | 0.02 % олеїнової к-ти | 1 хвилину |
| | | 1.0 – 3.5 % олеїнової к-ти | 0.1 % олеїнової к-ти | 0.1 % олеїнової к-ти | 1 хвилину |
| | | 1.0 – 26.0 % олеїнової к-ти | 0.1 % олеїнової к-ти | 0.5 % олеїнової к-ти | 1 хвилину |
| | Перекисне число | 0.01 – 5.50 meqO ₂ /кг | 0.01 meqO ₂ /кг | 0.05 meqO ₂ /кг | 3 хвилини |
| | | 0.30 – 25.00 meqO ₂ /кг | 0.01 meqO ₂ /кг | 0.24 meqO ₂ /кг | 3 хвилини |
| | | 1.0 – 50.0 meqO ₂ /кг | 0.1 meqO ₂ /кг | 0.5 meqO ₂ /кг | 3 хвилини |
| | | 4.0 – 550.0 meqO ₂ /кг | 0.1 meqO ₂ /кг | 5.2 meqO ₂ /кг | 3 хвилини |

CDRFoodLab®



CDRFoodLab® Jr



| | | |
|---|---|---|
| Аналіз молока та молочних продуктів | Комплексний аналіз | Конфігурація, яка налаштовується |
| Зразки, які можна аналізувати одночасно | 16 | 3 |
| Багатозадачний режим | Так | Немає |
| Калібрування | Попередньо відкалібрований. Немає необхідності в періодичному калібруванні | Попередньо відкалібрований. Немає необхідності в періодичному калібруванні |
| Витрати на технічне обслуговування | Немає | Немає |
| Зберігання результатів | Внутрішня пам'ять для збереження тисяч результатів аналізів у файлах CSV та XML, сумісних з усіма форматами баз даних (наприклад: XLS, SQL) | Внутрішня пам'ять для збереження тисяч результатів аналізів у файлах CSV та XML, сумісних з усіма форматами баз даних (наприклад: XLS, SQL) |
| Фотометричний модуль | до 8 довжин хвиль у 4 комітках для зчитування | до 8 довжин хвиль у 4 комітках для зчитування |
| Інкубаційний модуль | 16 термостатованих комірок з температурою 37°C | 3 термостатованих зчитувальних комірки з температурою 37°C |
| Підключення до сканерів штрих-кодів і QR-кодів | Так, через Bluetooth | Немає |
| Дисплей | 5,7-дюймовий кольоровий РК-дисплей TFT із сенсорним екраном | 4,3-дюймовий кольоровий РК-дисплей TFT із сенсорним екраном |
| Підключення | 1 порт USB типу В для передачі бази даних результатів аналізу, конфігурації та оновлення програмного забезпечення, підключення до ПК 1 порт USB типу А для технічного обслуговування та підключення до комп'ютера 1 порт Ethernet (LAN) для підключення до внутрішньої мережі Bluetooth 4.0 | 1 порт USB типу В для передачі бази даних результатів аналізу, конфігурації та оновлення програмного забезпечення, підключення до ПК Bluetooth 2.1 |
| Принтер | Принтер шириною 80 мм із вбудованою графікою | Бездротове підключення для зовнішнього принтера |
| Розміри і вага | 32 x 29,5 x 13 см (Ш x Г x В) 2,80 кг | 15 x 22 x 8,3 см (Ш x Г x В) 0,80 кг |
| Блок живлення | 24 В | 24 В або додатковий літій-іонний акумулятор |

CDRFoodLab®

Системи аналізу для контролю якості харчових продуктів і напоїв



apk.hlr.ua

CDR FoodLab є товарним знаком CDR S.r.l.

ТОВ «Хімлаборреактив»

вул. Січових Стрільців, 8, Бровари, 07400,

Київська обл., Україна

Тел./факс +38 044 494 42 42

+38 067 225 80 96

sales@hhr.ua - www.hhr.ua