
АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ FOSS

Система контроля качества для пищевых и
агропромышленных производств



СИСТЕМА КОНТРОЛЯ

От задачи - к управляемому результату

MAES Group соединяет аналитическую задачу, метод, оборудование, внедрение и постоянную поддержку в единую рабочую систему.

01 / Задача

Определяем контрольную точку и бизнес-цель.

02 / Метод

Подбираем аналитический принцип и конфигурацию.

03 / Внедрение

Запускаем решение в реальном процессе.

04 / Эксплуатация

Поддерживаем точность, персонал и оборудование.

НАВИГАЦИЯ

Содержание

Каталог построен по аналитическим задачам и месту измерения - от лаборатории до потока.

Оптический анализ

Стр. 9-27

Анализ в потоке

Стр. 28-36

Сырое молоко

Стр. 37-47

Визуальный и рентгеновский контроль

Стр. 48-53

Вино и пиво

подход

Как строится система

Один прибор не решает задачу сам по себе. Результат появляется, когда метод встроен в процесс и обеспечен поддержкой.

Диагностика

Матрица образцов, параметров, диапазонов и частоты контроля.

Конфигурация

Прибор, калибровки, аксессуары, подготовка проб и данные.

Валидация

Сопоставление с референтным методом и критериями приемки.

Масштабирование

Единые процедуры для лабораторий и производственных площадок.

MAES GROUP

Роль интегратора

Мы отвечаем не только за поставку оборудования, но и за то, чтобы решение работало в вашей операционной реальности.

Проектирование

Техническое задание и подбор решения.

Внедрение

Монтаж, запуск и обучение пользователей.

Методическая поддержка

Работа с калибровками и контроль качества результатов.

MAES Care

Сервисная модель на протяжении жизненного цикла.



Карта решений

Выберите точку измерения: при приемке, в лаборатории, на линии или в готовом продукте.



MilkoScan™ FT3 - Milk Analyser

FTIR-анализатор состава жидких и полутвёрдых молочных продуктов для лаборатории или работы рядом с линией.



Infratec™ NOVA

NIR-анализатор зерна, муки, масличных, бобов и зернобобовых для лаборатории и приёмки.



ProFoss™ 2 Milk Standardization

Inline NIR-анализатор для непрерывного контроля стандартизации свежего сыра и процеженного йогурта.



CombiFoss™ 7

Высокопроизводительная комбинированная система FTIR и проточной цитометрии для анализа сырого молока.



MeatMaster™ II

Inline рентгеновская система контроля всего потока мяса по жиру, массе и посторонним включениям.



Kjeltec™ 9 - Automated Kjeldahl Analysis

Полностью автоматизированный анализатор азота и белка по методу Кельдаля.



Hydrotec™ 8000

Автоматическая система кислотного гидролиза с обработкой до 12 проб.



Hammertec™

Молотковая лабораторная мельница для подготовки зерна к числу падения, Gluten Index и другим референтным методам.

МЕТОДЫ

Метод определяет качество решения

Оптические экспресс-методы ускоряют решения.
Референтные методы обеспечивают прослеживаемость
и основу для калибровок.

NIR / FTIR

Быстрый многокомпонентный анализ без реагентов.

Рентген / визуализация

Контроль состава и физических характеристик продукта.

Проточная аналитика

Непрерывные данные для управления процессом.

Референтные методы

Белок, жир, клетчатка и другие нормативные показатели.

70 конфигураций - 37 семейств

Портфель сведен в семейства, но официальные исполнения и области применения сохранены как отдельные позиции.



Infratec™ NOVA

NIR-анализатор зерна, муки, масличных, бобов и зернобобовых для лаборатории и приёмки.



Infratec™

NIR-анализатор зерна и масличных для лаборатории и условий приёмки.



Infratec™ Sofia

Компактный NIR-анализатор зерна и масличных культур для приёмки и лаборатории.



NIRS™ DS3 A

NIR-анализатор с автосамплером для поточного лабораторного измерения твёрдых и полутвёрдых образцов.



NIRS™ DA1650 Oilseed Crush Analyser

Компактный NIR-анализатор масличных семян, жмыха, шротов и сырого масла.



FoodScan™ 2 Meat Analyser

NIR-анализатор состава и цвета мяса, мясопродуктов и растительных альтернатив.



ProFoss™ 2 Milk Standardization

Inline NIR-анализатор для непрерывного контроля стандартизации свежего сыра и процеженного йогурта.



BactoScan™ 5

Проточно-цитометрический анализатор общего бактериального загрязнения сырого молока.



Kjeltec™ 9 - Automated Kjeldahl Analysis

Полностью автоматизированный анализатор азота и белка по методу Кельдаля.



Soxtec™ 8000

Полностью автоматизированная система экстракции по усовершенствованному методу Рэндалла-Сокслета.

РАЗДЕЛ 01

Оптический экспресс-анализ

NIR и FTIR для быстрых решений по сырью, процессу и готовой продукции.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MilkoScan™ FT3 - Milk Analyser

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ РЯДОМ С ЛИНИЕЙ



Быстрый платформенный контроль и разделение сырья, обоснованный расчёт оплаты и скрининг отклонений. Стандартизация продукта помогает использовать сырьё оптимально, обеспечивать стабильное качество и контролировать готовую продукцию.

НАЗНАЧЕНИЕ

FTIR-анализатор состава жидких и полутвёрдых молочных продуктов для лаборатории или работы рядом с линией.

ОБРАЗЦЫ

жидкие и полутвёрдые молочные продукты: молоко, сливки, сыворотка, йогурт, крем-фреш, белковые концентраты, включая WPC, шоколадное молоко и другие продукты

ПАРАМЕТРЫ

глобальные калибровки: жир, белок, лактоза, включая низколактозные продукты, общие сухие вещества, сухой обезжиренный молочный остаток, точка замерзания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, казеин, мочевины, сахара, глюкоза, фруктоза.

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

30 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или рядом с линией

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Infratec™

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ В УСЛОВИЯХ ПРИЁМКИ ЗЕРНА



Упрощённая работа, надёжные результаты на базе современной NIR-технологии и повышение доступности прибора благодаря цифровому подключению и пакету поддержки.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор зерна и масличных для лаборатории и условий приёмки.

ОБРАЗЦЫ

зерно, мука, масличные, бобы и зернобобовые; большинство зерновых и масличных анализируется без измельчения и пробоподготовки

ПАРАМЕТРЫ

влага, белок, масло, натура зерна и другие показатели

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

менее 60 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или в условиях приёмки зерна

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Infratec™ NOVA

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ В УСЛОВИЯХ ПРИЁМКИ ЗЕРНА



Мировой стандарт анализа зерна с высокой точностью: достаточно засыпать зерно, чтобы менее чем за минуту получить несколько результатов. Специализированные средства подключения позволяют контролировать удалённые приборы.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор зерна, муки, масличных, бобов и зернобобовых для лаборатории и приёмки.

ОБРАЗЦЫ

зерно, мука, масличные, бобы и зернобобовые; большинство зерновых и масличных анализируется без измельчения и пробоподготовки

ПАРАМЕТРЫ

влажность, белок, масло, натура зерна и другие показатели

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

менее 60 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или в условиях приёмки зерна

Infratec™ Sofia

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ В УСЛОВИЯХ ПРИЁМКИ ЗЕРНА



Точный анализ непосредственно на месте: мобильный, прочный и простой в использовании прибор опирается на базу Infratec, накопленную более чем за 20 лет урожаяев.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный NIR-анализатор зерна и масличных культур для приёмки и лаборатории.

ОБРАЗЦЫ

пшеница, ячмень, рапс/канола, кукуруза, соя и другие культуры

ПАРАМЕТРЫ

влага, белок, масло и другие показатели

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

2 мин 40 с для 10 подпроб - 160 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или в условиях приёмки зерна

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

NIRS DS3 - универсальные конфигурации

В ЛАБОРАТОРИИ



До 60 проб в час при партии из 20 чашек. Автосамплер легко устанавливается и снимается с NIRS DS3, а компактная конструкция позволяет автоматизировать работу без дополнительной площади.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор с автосамплером для поточного лабораторного измерения твёрдых и полутвёрдых образцов.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые и неизмельчённые твёрдые и полутвёрдые образцы кормовых, пищевых и сельскохозяйственных матриц - от кормов до хлеба, макаронных изделий, готовых блюд и растительного сырья

ПАРАМЕТРЫ

белок, влага, жир, зола, клетчатка и крахмал

NIRSTM DS3 A

измельчённые и неизмельчённые твёрдые и полутвёрдые образцы кормовых.

NIRSTM DS3 FEED

корма и кормовые ингредиенты в измельчённом или неизмельчённом виде

NIRS DS3 - корма и переработка масличных

В ЛАБОРАТОРИИ



До 60 проб в час при партии из 20 чашек. Автосамплер легко устанавливается и снимается с NIRS DS3, а компактная конструкция позволяет автоматизировать работу без дополнительной площади.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматизированная NIR-система для высокопроизводительного анализа кормов и кормового сырья.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые и неизмельчённые твёрдые и полутвёрдые образцы кормовых, пищевых и сельскохозяйственных матриц - от кормов до хлеба, макаронных изделий, готовых блюд и растительного сырья

ПАРАМЕТРЫ

белок, влага, жир, зола, клетчатка и крахмал

NIRSTM DS3 A FOR FEED

измельчённые и неизмельчённые твёрдые и полутвёрдые образцы кормовых.

NIRSTM DS3 FOR OIL PROCESSING

цельные масличные семена, хлопья, жмых.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

NIRS DS3 - мука и молочные продукты

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ РЯДОМ С ЛИНИЕЙ В ЖЁСТКИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ



Высокая точность определения золы, готовые к работе калибровки для ключевых показателей и надёжные результаты благодаря проверенной технологии.

НАЗНАЧЕНИЕ

Лабораторный NIR-анализатор муки и зерна по основным показателям качества.

ОБРАЗЦЫ

мука и зерно

ПАРАМЕТРЫ

зола, белок, влага, сырая клейковина, водопоглощение и другие показатели

NIRSTM DS3 FLOUR ANALYSER

мука и зерно

NIRSTM DS3 DAIRY ANALYSER

молочные порошки и смеси для мороженого

NIRS DS3 - мясные ингредиенты, пищевые продукты и корма

В ЛАБОРАТОРИИ



Один простой анализ побочных продуктов мясопереработки менее чем за минуту позволяет увеличить частоту отбора проб без дополнительных затрат.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор сухих и жидких побочных продуктов мясопереработки.

ОБРАЗЦЫ

сухие образцы, включая мясокостную муку, и жидкие образцы, включая жиры для кормов или энергетики

ПАРАМЕТРЫ

животные побочные продукты: жир, влага, белок, зола; жиры и масла: FFA, IV, PV, влага

NIRS™ DS3 MEAT BY-PRODUCT ANALYSER

сухие образцы, включая мясокостную муку, и жидкие образцы, включая жиры для кормов или энергетики

NIRS™ DS3 FOOD AND FEED ANALYSER

пищевые и кормовые матрицы: хлеб, макаронные изделия, готовые блюда, колбасные изделия и другие

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

NIRS DA1650 – масличные и корма

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ РЯДОМ С ЛИНИЕЙ В ЖЁСТКИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ



Быстрые и надёжные результаты в лаборатории и на производстве. Прочная конструкция, простое управление и разнообразные способы представления пробы.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный NIR-анализатор масличных семян, жмыха, шротов и сырого масла.

ОБРАЗЦЫ

цельные семена сои, рапса, подсолнечника и хлопчатника, жмыхи и шроты, а также сырые растительные масла

ПАРАМЕТРЫ

влага, белок, масло, клетчатка и зола; для сырых масел - кислотность, перекисное число, фосфор, йодное число и влага

NIRS™ DA1650 OILSEED CRUSH ANALYSER

цельные семена сои, рапса, подсолнечника и хлопчатника, жмыхи и шроты, а также сырые растительные масла

NIRS™ DA1650 FEED ANALYSER

корма и кормовые ингредиенты в измельчённом или неизмельчённом виде

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

NIRS DA1650 – костная мука

НА ПРОИЗВОДСТВЕ И В ЛАБОРАТОРИИ



Один простой анализ побочных продуктов мясопереработки менее чем за минуту позволяет увеличить частоту отбора проб без дополнительных затрат.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный NIR-анализатор мясокостной муки, животных жиров и связанных побочных продуктов.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые и неизмельчённые порошковые продукты и шроты

ПАРАМЕТРЫ

жир, влага, белок и зола

МЕТОД

NIR-анализ на диодной матрице (DDA) в режимах отражения и трансфлектанса, 1100-1650 нм

ВРЕМЯ

30 секунд

УСТАНОВКА

на производстве и в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

FoodScan 2 - мясо и молочная продукция

В ЛАБОРАТОРИИ И В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ



Данные для маркировки продукта одновременно с измерением цвета. Функция стандартизации партии позволяет применять FoodScan 2 и для контроля процесса.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор состава и цвета мяса, мясопродуктов и растительных альтернатив.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые или гомогенизированные мясные образцы и растительные альтернативы мясу

ПАРАМЕТРЫ

жир, влага, белок, коллаген, насыщенный жир, углеводы, энергетическая ценность, соль, натрий, активность воды и зола; также измерение цвета и функция стандартизации партии

FOODSCAN™ 2 MEAT ANALYSER

измельчённые или гомогенизированные мясные образцы и растительные альтернативы мясу

FOODSCAN™ 2 DAIRY

сыр, масло, спреды, ферментированные продукты, включая йогурт и скир.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

FoodScan 2 - рыба и морепродукты

В ЛАБОРАТОРИИ И В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ



Эталонное решение FOSS для анализа рыбы: готовые глобальные калибровки и возможность исследовать различные виды рыбы.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор состава
гомогенизированных образцов рыбы.

ОБРАЗЦЫ

гомогенизированные образцы рыбы

ПАРАМЕТРЫ

жир, влага, белок и показатель «aquatic
salt» в формулировке FOSS

МЕТОД

NIR в режиме пропускания

ВРЕМЯ

менее 25 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории и в производственной
зоне

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

NIRS™ DS2500 L

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ РЯДОМ С ЛИНИЕЙ



Экспертный инструмент, доступный любому оператору. Предназначен для комплексного контроля процесса, многопараметрического анализа и стандартизации между производственными площадками; подключённые сервисы поддерживают стабильность работы.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор жидких образцов, включая растительные масла и сахарные растворы.

ОБРАЗЦЫ

жидкие образцы для определения свободных жирных кислот/кислотности, йодного и перекисного числа, фосфора, цвета и других показателей

ПАРАМЕТРЫ

свободные жирные кислоты (FFA)/кислотность, йодное число, цвет и другие показатели

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

менее 40 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или рядом с линией

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

OliveScan™ 2

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ РЯДОМ С ЛИНИЕЙ В ЖЁСТКИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ



Быстрый и простой анализ цельных оливок без пробоподготовки даёт данные для расчётов и контроля качества. Дополнительно система помогает контролировать пасту и жмых при производстве оливкового масла.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-система контроля цельных оливок, оливковой пасты и жмыха.

ОБРАЗЦЫ

цельные оливки, оливковая паста и жмых

ПАРАМЕТРЫ

влага и содержание масла

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

около 30 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории или рядом с линией в жёстких производственных условиях

Olivia™

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ



Быстрый анализ оливок и оливкового жмыха, безопасная и простая работа без химических реагентов, готовые глобальные калибровки.

НАЗНАЧЕНИЕ

NIR-анализатор измельчённых оливок и оливкового жмыха для контроля масла и влаги.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые оливки и оливковый жмых

ПАРАМЕТРЫ

жир и влага

МЕТОД

NIR в режиме пропускания

ВРЕМЯ

30-50 секунд в зависимости от образца

УСТАНОВКА

в лаборатории или производственной лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MeatScan™

В ЛАБОРАТОРИИ И В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ



Быстрый анализ любого гомогенизированного мясного образца, безопасная и простая работа без химических реагентов, готовые глобальные калибровки.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный NIR-анализатор для рутинного контроля жира и влаги в мясных образцах.

ОБРАЗЦЫ

измельчённые или гомогенизированные мясные образцы

ПАРАМЕТРЫ

жир и влага

МЕТОД

NIR в режиме пропускания

ВРЕМЯ

менее 50 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории и в производственной зоне

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

DairyScan™

В ЛАБОРАТОРИИ



Простая установка и эксплуатация, более быстрая альтернатива традиционным методам и готовая глобальная калибровка для быстрого запуска без затрат на калибровку.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный NIR-анализатор сыра для быстрого определения жира и влаги.

ОБРАЗЦЫ

сыр

ПАРАМЕТРЫ

жир и влага

МЕТОД

NIR - ближняя инфракрасная спектроскопия

ВРЕМЯ

45 секунд

УСТАНОВКА

в лаборатории

Оптический анализ: выбор платформы

Выбор зависит от матрицы, требуемой точности, производительности и способа представления пробы.



MilkoScan™ FT3 - Milk Analyser

FTIR-анализатор состава жидких и полутвёрдых молочных продуктов для лаборатории или работы рядом с линией.



Infratec™ NOVA

NIR-анализатор зерна, муки, масличных, бобов и зернобобовых для лаборатории и приёмки.



Infratec™

NIR-анализатор зерна и масличных для лаборатории и условий приёмки.



Infratec™ Sofia

Компактный NIR-анализатор зерна и масличных культур для приёмки и лаборатории.



NIRS™ DS3 A

NIR-анализатор с автосамплером для поточного лабораторного измерения твёрдых и полутвёрдых образцов.



NIRS™ DA1650 Oilseed Crush Analyser

Компактный NIR-анализатор масличных семян, жмыха, шротов и сырого масла.



FoodScan™ 2 Meat Analyser

NIR-анализатор состава и цвета мяса, мясопродуктов и растительных альтернатив.



NIRS™ DS2500 L

NIR-анализатор жидких образцов, включая растительные масла и сахарные растворы.

РАЗДЕЛ 02

Анализ непосредственно в потоке

Данные в реальном времени для стабилизации процесса и снижения вариабельности.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

ProFoss 2 - стандартизация молока и соевый шрот

INLINE, В ТРУБОПРОВОДЕ



Ведение процесса ближе к целевым значениям для повышения выхода продукции и прибыльности.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline NIR-анализатор для непрерывного контроля стандартизации свежего сыра и процеженного йогурта.

ОБРАЗЦЫ

свежий сыр и процеженный йогурт

ПАРАМЕТРЫ

белок, общие сухие вещества, влага и жир

PROFOSS™ 2 MILK STANDARDIZATION

свежий сыр и процеженный йогурт

PROFOSS™ 2 SOYBEAN MEAL

соевый шрот

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

ProFoss 2 - цельное зерно и мука

В ТРАНСПОРТНОМ ТРУБОПРОВОДЕ



Дополнительные данные для улучшения управления процессом: отслеживание колебаний качества в реальном времени и предсказуемая стабильная производительность для устойчивой окупаемости.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline NIR-анализатор цельного зерна для непрерывного измерения влаги и белка.

ОБРАЗЦЫ

цельное зерно, пшеница и ячмень

ПАРАМЕТРЫ

влага и белок

PROFOSS™ 2 WHOLE GRAIN

цельное зерно, пшеница и ячмень

PROFOSS™ 2 FOR FLOUR

мука

ProFoss 2 - шроты и корма

В ЖЁСТКИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ



Непрерывный анализ в реальном времени непосредственно на производственной линии позволяет сразу корректировать процесс.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline NIR-анализатор шротов и продуктов переработки масличных культур.

ОБРАЗЦЫ

зерно, масличные, зернобобовые и шроты

ПАРАМЕТРЫ

белок, влага, масло и клетчатка

PROFOSS™ 2 FOR OILSEED MEALS

зерно, масличные, зернобобовые и шроты

PROFOSS™ 2 FOR FEED

корма и кормовые ингредиенты в производстве

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

ProFoss 2 - свежий сыр, йогурт и MDM птицы

INLINE: ПОСЛЕ СЕПАРАТОРА ИЛИ В ПРОЦЕССЕ ФИЛЬТРАЦИИ



Работа ближе к заданным целевым значениям, стабильное качество продукта, оптимизация ключевых показателей и сокращение переделок.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline NIR-анализатор свежих сыров и процеженных йогуртов для непрерывного контроля процесса.

ОБРАЗЦЫ

свежий сыр и процеженный йогурт: греческий йогурт, скир, кварк, маскарпоне, сливочный сыр и другие продукты

ПАРАМЕТРЫ

белок, общие сухие вещества, влага и жир

PROFOSS™ 2 FRESH CHEESE/STRAINED YOGHURT

свежий сыр и процеженный йогурт: греческий йогурт, скир, кварк, маскарпоне.

PROFOSS™ 2 POULTRY MDM

мясо механической обвалки птицы

ProFoss 2 - Butter и Dairy

INLINE, В ТРУБОПРОВОДЕ



Повышение выхода и прибыльности, работа ближе к заданным целевым значениям, оптимизация ключевых показателей, сокращение переделок и стабильное качество продукта.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline NIR-анализатор масла для непрерывного контроля влаги, жира, соли и других заявленных показателей.

ОБРАЗЦЫ

масло, свежий сыр, греческий йогурт, моцарелла, WPC/MPC, сливки и молочные порошки

ПАРАМЕТРЫ

жир, белок, влага, общие сухие вещества, сухой обезжиренный молочный остаток и отношение белка к общим сухим веществам

PROFOSS™ 2 BUTTER

масло, свежий сыр, греческий йогурт, моцарелла, WPC/MPC, сливки и молочные порошки

PROFOSS™ 2 DAIRY

масло, свежий сыр, греческий йогурт, моцарелла, WPC/MPC, сливки и молочные порошки

ProcesScan 2

НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛИНИИ: У СМЕСИТЕЛЯ, УЗЛА СМЕШЕНИЯ ИЛИ ПОСЛЕ СЕПАРАТОРА



Непрерывные результаты в реальном времени помогают выдерживать целевые показатели. Предсказуемая работа системы упрощает эксплуатацию, а подключённые сервисы поддерживают эффективность процесса.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматическая inline FTIR-система для стандартизации молока и жидких молочных продуктов.

ОБРАЗЦЫ

молоко и жидкие молочные продукты

ПАРАМЕТРЫ

белок, жир, общие сухие вещества, сухой обезжиренный молочный остаток (SNF) и лактоза

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

непрерывно, результат каждые 10 секунд

УСТАНОВКА

на производственной линии: у смесителя, узла смешения или после сепаратора

ИНТЕГРАЦИЯ

От измерения к управляющему действию

Поточный анализ приносит ценность, когда результат связан с рецептурой, уставкой процесса и ответственным действием оператора.

Точка контроля

Место установки определяется технологической задачей.

Поток данных

Результаты доступны для трендов и систем управления.

Валидация

Поточная модель сопоставляется с лабораторным контролем.

Поддержка

MAES Care поддерживает воспроизводимость решения.

РАЗДЕЛ 03

Контроль качества сырого молока

Высокопроизводительные решения для состава, микробиологии и соматических клеток.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС

Одна проба - несколько уровней контроля

Портфель FOSS охватывает приемку молока, оплату по качеству, гигиенические показатели и управленческую отчетность.

Состав

Жир, белок и другие компоненты.

Бактериальная обсемененность

Быстрый контроль гигиены сырья.

Соматические клетки

Оценка здоровья стада и качества молока.

Комбинированный поток

Интеграция результатов в единый лабораторный процесс.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

BactoScan™ 5

В ЛАБОРАТОРИИ



Безопасный и эффективный анализ бактерий в молоке при низкой совокупной стоимости владения: меньше операций для сотрудника и меньше работы с реагентами.

НАЗНАЧЕНИЕ

Проточно-цитометрический анализатор общего бактериального загрязнения сырого молока.

ОБРАЗЦЫ

сырое коровье, козье, овечье и буйволиное молоко

ПАРАМЕТРЫ

индивидуальное количество бактерий (IBC/мл)

МЕТОД

Проточная цитометрия

ВРЕМЯ

9 минут

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

BactoScan™ FC+

В ЛАБОРАТОРИИ



До 200 результатов в час с соблюдением ISO/IDF и FDA/NCIMS для быстрого предоставления заказчикам надёжных данных.

НАЗНАЧЕНИЕ

Проточно-цитометрическая система определения индивидуального количества бактерий в сыром молоке.

ОБРАЗЦЫ

сырое молоко: коровье, козье, овечье и буйволиное

ПАРАМЕТРЫ

индивидуальное количество бактерий (IBC)

МЕТОД

Проточная цитометрия

ВРЕМЯ

9 минут

УСТАНОВКА

в лаборатории

BacSomatic™

В ЛАБОРАТОРИИ, ПОМЕЩЕНИИ КОНТРОЛЯ МОЛОЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ИЛИ НА ФЕРМЕ



Компактный анализатор бактерий и соматических клеток служит быстрой альтернативой ручным и полуавтоматическим методам с обработкой реагентов. Пакетная система точно дозирует реагенты и снижает риск ошибки оператора.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный проточно-цитометрический анализатор бактериальной обсеменённости и соматических клеток в сыром молоке.

ОБРАЗЦЫ

сырое коровье, буйволиное и козье молоко

ПАРАМЕТРЫ

бактериальная обсеменённость и количество соматических клеток

МЕТОД

Проточная цитометрия

ВРЕМЯ

9,5 минуты; 1,5 минуты только для соматических клеток

УСТАНОВКА

в лаборатории, помещении контроля молочного предприятия или на ферме

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

CombiFoss™ 7

В ЛАБОРАТОРИИ



Одновременное определение 19 показателей всего за шесть секунд создаёт единую платформу для лаборатории контроля молока.

НАЗНАЧЕНИЕ

Высокопроизводительная комбинированная система FTIR и проточной цитометрии для анализа сырого молока.

ОБРАЗЦЫ

сырое молоко: коровье, козье, овечье и буйволиное

ПАРАМЕТРЫ

жир, истинный и сырой белок, казеин, лактоза, сухие вещества (SNF и TS), мочевина, лимонная кислота, профиль жирных кислот, FFA, депрессия точки замерзания, pH, скрининг кетоза (BHB и ацетон), ненаправленный скрининг фальсификации, общее (SCC) и дифференциальное (DSCC) количество соматических клеток

МЕТОД

FTIR и проточная цитометрия

ВРЕМЯ

6-36 секунд в зависимости от производительности

УСТАНОВКА

в лаборатории

COMBIFOSS 7

Комбинированная платформа

Связка аналитических модулей объединяет показатели состава и клеточного контроля в одном высокопроизводительном рабочем процессе.

Производительность

Единая загрузка и согласованный поток проб.

Прослеживаемость

Результаты объединяются по каждой пробе.

Масштабирование

Решение для центральных лабораторий.



ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Fossomatic™ 7 DC

В ЛАБОРАТОРИИ



Надёжный выбор для программ улучшения молочного стада с возможностью использовать уникальный дифференциальный тест соматических клеток.

НАЗНАЧЕНИЕ

Проточно-цитометрическая система определения общего и дифференциального количества соматических клеток.

ОБРАЗЦЫ

сырое коровье молоко для определения SCC и DSCC

ПАРАМЕТРЫ

общее (SCC) и дифференциальное (DSCC) количество соматических клеток

МЕТОД

Проточная цитометрия

ВРЕМЯ

6-36 секунд в зависимости от производительности

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Fossomatic™ 7

В ЛАБОРАТОРИИ



Рабочая система нового поколения с рабочим фактором 100 обеспечивает высокую повторяемость результатов во времени и упрощает очистку и обслуживание.

НАЗНАЧЕНИЕ

Высокопроизводительная проточно-цитометрическая система определения соматических клеток в сыром молоке.

ОБРАЗЦЫ

сырое молоко: коровье, козье, овечье и буйволиное

ПАРАМЕТРЫ

количество соматических клеток (SCC)

МЕТОД

Проточная цитометрия

ВРЕМЯ

6-36 секунд в зависимости от производительности

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MilkoScan™ 7 RM

В ЛАБОРАТОРИИ



Высокая производительность и доступность системы для экономичной работы лаборатории; гибкое лицензирование поддерживает широкий набор тестов.

НАЗНАЧЕНИЕ

Высокопроизводительный FTIR-анализатор состава сырого молока для централизованных лабораторий.

ОБРАЗЦЫ

сырое молоко: коровье, козье, овечье и буйволиное

ПАРАМЕТРЫ

жир, истинный и сырой белок, казеин, лактоза, сухие вещества (SNF и TS), мочевина, лимонная кислота, профиль жирных кислот, FFA, депрессия точки замерзания, pH, скрининг кетоза (BHB и ацетон) и ненаправленный скрининг фальсификации

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

6-36 секунд в зависимости от производительности

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MilkoScan™ Mars

В ЛАБОРАТОРИИ



Простая и экономичная FTIR-технология: до шести показателей молока за минуту, с доступными вариантами скрининга фальсификации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный FTIR-анализатор сырого и переработанного молока, сливок и сыворотки.

ОБРАЗЦЫ

сырое и переработанное молоко, сливки и сыворотка

ПАРАМЕТРЫ

жир, белок, лактоза, общие сухие вещества, сухой обезжиренный молочный остаток, точка замерзания (только молоко); направленный и ненаправленный скрининг фальсификации

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

1 минута

УСТАНОВКА

в лаборатории

РАЗДЕЛ 04

Визуальный и рентгеновский контроль

Объективная оценка физических характеристик и состава продукта.

MeatMaster™ Flex

INLINE ИЛИ АВТОНОМНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА НА МЯСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ



Контроль 100% потока сырого мяса. Система анализирует все виды фарша, легко перемещается и рассчитана на размещение на любом производстве.

НАЗНАЧЕНИЕ

Мобильная inline-система рентгеновского контроля фарша после измельчителя.

ОБРАЗЦЫ

свежий или замороженный фарш

ПАРАМЕТРЫ

жир, масса, влага, белок и посторонние включения

МЕТОД

Рентгеновский анализ

ВРЕМЯ

в реальном времени

УСТАНОВКА

inline или автономный контроль процесса на мясном производстве

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MeatMaster™ II

INLINE-КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА НА МЯСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ



Контроль 100% потока сырого мяса с обнаружением посторонних включений для всех типов сырья - свежего и замороженного.

НАЗНАЧЕНИЕ

Inline рентгеновская система контроля всего потока мяса по жиру, массе и посторонним включениям.

ОБРАЗЦЫ

сырое мясо - охлаждённое или замороженное, упакованное или без упаковки

ПАРАМЕТРЫ

жир, масса и выявление посторонних включений - металла и кости

МЕТОД

Рентгеновский анализ

ВРЕМЯ

в реальном времени

УСТАНОВКА

inline-контроль процесса на мясном производстве

MEATMASTER

Контроль партии и процесса

Рентгеновский анализ дает репрезентативную оценку потока продукта и поддерживает стандартизацию производства.

Контроль

Измерение по всей проходящей партии.

Управление

Данные для сортировки и стандартизации.

Экономика

Снижение потерь от избыточного запаса по спецификации.



ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

EyeFoss™

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ В УСЛОВИЯХ ПРИЁМКИ ЗЕРНА



Стандартизированная оценка визуальных показателей между площадками и объективное определение повреждённого зерна и посторонних примесей для простого и надёжного контроля.

НАЗНАЧЕНИЕ

Система автоматизированного анализа внешнего качества зерна с 2D/3D-визуализацией.

ОБРАЗЦЫ

пшеница, ячмень и твёрдая пшеница

ПАРАМЕТРЫ

повреждённое зерно и посторонние примеси

МЕТОД

Автоматизированный анализ изображений

ВРЕМЯ

менее 4 минут

УСТАНОВКА

в лаборатории или в условиях приёмки зерна

EYEOFSS

Автоматизированная оценка зерна

Компьютерное зрение стандартизирует визуальную оценку и помогает сделать приемку зерна более воспроизводимой.

Объективность

Единый алгоритм вместо субъективной оценки.

Скорость

Результат встроен в приемку и сортировку.

Документирование

Цифровая основа для прослеживаемости.



РАЗДЕЛ 05

Вино и пиво

Быстрый контроль сырья, ферментации и готового продукта.

Портфель для напитков

FTIR и специализированные анализаторы поддерживают решения от приемки до выпуска продукции.



WineScan™ 3 SO₂

FTIR-анализатор вина с модулем определения свободного и общего SO₂.



WineScan™ 3

FTIR-анализатор сусла, броющего сусла и готового вина.



OenoFoss™ 2

Компактный FTIR-анализатор сусла, броющего сусла, готового и игристого вина.



BeerFoss™ FT Go

Компактный FTIR-анализатор сусла, брожения, готового пива и хард-зельцера.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

WineScan™ 3 SO₂

В ПОМЕЩЕНИИ КОНТРОЛЯ ИЛИ ЛАБОРАТОРИИ



Данные на всех этапах винодельческого процесса - WineScan 3 помогает получать ответы на возникающие производственные вопросы.

НАЗНАЧЕНИЕ

FTIR-анализатор вина с модулем определения свободного и общего SO₂.

ОБРАЗЦЫ

сусло, бродящее сусло и готовое вино

ПАРАМЕТРЫ

алкоголь, pH, сахара, винная и яблочная кислоты и другие показатели

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

свободный и общий SO₂: 90-145 секунд;
остальные показатели: 30 секунд

УСТАНОВКА

в помещении контроля или лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

WineScan™ 3

В ПОМЕЩЕНИИ КОНТРОЛЯ ИЛИ ЛАБОРАТОРИИ



Данные на всех этапах винодельческого процесса - WineScan 3 помогает получать ответы на возникающие производственные вопросы.

НАЗНАЧЕНИЕ

FTIR-анализатор сусла, броющего сусла и готового вина.

ОБРАЗЦЫ

сусло, броющее сусло и готовое вино

ПАРАМЕТРЫ

алкоголь, pH, сахара, винная и яблочная кислоты и другие показатели

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

около 30 секунд

УСТАНОВКА

в помещении контроля или лаборатории

OenoFoss™ 2

В ПОМЕЩЕНИИ КОНТРОЛЯ ИЛИ ЛАБОРАТОРИИ



Быстрый и простой анализ позволяет любому сотруднику получать надёжные измерения даже в периоды высокой нагрузки и при привлечении временного персонала.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный FTIR-анализатор сусла, броющего сусла, готового и игристого вина.

ОБРАЗЦЫ

сусло, броющее сусло, готовое и игристое вино

ПАРАМЕТРЫ

алкоголь, pH, сахара, яблочная, молочная и винная кислоты, а также другие показатели в зависимости от задач винодельни

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

менее 2 минут

УСТАНОВКА

в помещении контроля или лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

BeerFoss™ FT Go

В ЛЮБОМ ПОДХОДЯЩЕМ МЕСТЕ ПИВОВАРНИ СО СТАБИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ БЕЗ ВИБРАЦИЙ



Прямое и точное измерение алкоголя, экстракта и pH помогает оптимизировать качество каждой варки в соответствии с рецептурой.

НАЗНАЧЕНИЕ

Компактный FTIR-анализатор сусла, брожения, готового пива и хард-зельцера.

ОБРАЗЦЫ

сусло, бродящее и готовое пиво, хард-зельцер

ПАРАМЕТРЫ

алкоголь, удельная плотность (SG), плотность, pH, RDF, ADF, калорийность и экстрактивность

МЕТОД

FTIR - инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье

ВРЕМЯ

до 3,5 минут

УСТАНОВКА

в любом подходящем месте пивоварни со стабильной установкой без вибраций

ПРИМЕНЕНИЕ

Аналитика в ритме производства

Экспресс-анализ сокращает ожидание результата и помогает своевременно корректировать технологический процесс.

Приемка

Быстрая характеристика сырья.

Процесс

Наблюдение за ключевыми стадиями.

Выпуск

Подтверждение спецификации готового продукта.

Данные

Единая история результатов для решений и аудита.

РАЗДЕЛ 06

Референтные методы

Автоматизация нормативного анализа и прочная основа для калибровок.

Kjeltec™ 9 - Automated Kjeldahl Analysis

В ЛАБОРАТОРИИ



Точные результаты с коротким временем обработки и удобной работой с данными. Kjeltec 9 безопасен и прост в эксплуатации, требует минимального участия оператора и снижает риск ошибок.

НАЗНАЧЕНИЕ

Полностью автоматизированный анализатор азота и белка по методу Кьельдаля.

ОБРАЗЦЫ

образцы для определения азота, белка и аммиака

ПАРАМЕТРЫ

сырьё и готовая продукция пищевой, кормовой и сельскохозяйственной отраслей

МЕТОД

Метод Кьельдаля и другие азотные химические методы

ВРЕМЯ

3,5 мин при 30 мг N; 6,5 мин при 200 мг N

УСТАНОВКА

в лаборатории

Kjeltec™ 9 Distillator

В ЛАБОРАТОРИИ



Автоматизированный анализ белка с безопасной и простой работой, удобным управлением данными, минимальным участием оператора и меньшим риском ошибки. Дополнительные уведомления помогают поддерживать доступность системы.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматический дистиллятор для анализа азота, белка, аммиака и других задач дистилляции.

ОБРАЗЦЫ

образцы для определения азота, белка и аммиака

ПАРАМЕТРЫ

сырьё и готовая продукция пищевой, кормовой и сельскохозяйственной отраслей

МЕТОД

Метод Кьельдаля и другие азотные химические методы

ВРЕМЯ

3,5 мин при 30 мг N; 6,5 мин при 200 мг N

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Autosampler for Kjeltec™ 9 Analyser

В ЛАБОРАТОРИИ



До 60 проб и четыре часа автономной работы; до 240 проб за 24 часа. Автосамплер безопасен, прост в эксплуатации и очистке, а пакетная обработка сокращает работу оператора и риск ошибок.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автосамплер на 20 или 60 позиций для полностью автоматизированной работы Kjeltec 9.

ОБРАЗЦЫ

образцы для определения азота, белка и аммиака

ПАРАМЕТРЫ

сырьё и готовая продукция пищевой, кормовой и сельскохозяйственной отраслей

МЕТОД

Автоматизированная пакетная обработка проб

ВРЕМЯ

3,5 мин при 30 мг N; 6,5 мин при 200 мг N

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Kjeltec 8100 и KT 200 Kjeltec

В ЛАБОРАТОРИИ



Полуавтоматическая дистилляция по официальным стандартам освобождает ресурсы лаборатории и повышает производительность безопасным, простым и надёжным способом.

НАЗНАЧЕНИЕ

Полуавтоматический дистилляционный блок для анализа по методу Кьельдаля.

ОБРАЗЦЫ

пищевые продукты, корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно и масличные, мясо и мясопродукты, молоко и молочная продукция, пиво и ингредиенты для пива

ПАРАМЕТРЫ

азот, белок, небелковый азот (NPN) и летучие соединения (SO₂, TVBN и другие)

KJELTEC™ 8100

пищевые продукты, корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно и масличные.

KT 200 KJELTEC™

пищевые продукты, корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно и масличные.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Hydrotec™ 8000

В ЛАБОРАТОРИИ



Полностью автоматизированный кислотный гидролиз, одноразовая запатентованная система фильтрации HydroCap, компактное размещение и пакетная обработка 12 проб.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматическая система кислотного гидролиза с обработкой до 12 проб.

ОБРАЗЦЫ

корма, кормовые ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты, зерно, мясо и мясопродукты, рыба и рыбные продукты, молочная продукция

ПАРАМЕТРЫ

общий жир

МЕТОД

Гидролиз для усовершенствованного метода Рэндалла-Сокслета

ВРЕМЯ

этап гидролиза - около 2 часов

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Soxtec 8000 и ST 243 Soxtec

В ЛАБОРАТОРИИ



Первая полностью автоматизированная система Сокслета: повышение производительности при меньших затратах, снижение рисков анализа жира и удобная пакетная обработка.

НАЗНАЧЕНИЕ

Полностью автоматизированная система экстракции по усовершенствованному методу Рэндалла-Сокслета.

ОБРАЗЦЫ

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты, зерно и масличные, DDGS, мясо, рыба, молочная продукция, экологические и другие промышленные образцы

ПАРАМЕТРЫ

сырой жир, общий жир и экстрагируемые вещества

SOXTEC™ 8000

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты.

ST 243 SOXTEC™

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты.

ST 255 Soxtec

В ЛАБОРАТОРИИ



Безопасная работа благодаря искробезопасной нагревательной плите, экономия времени за счёт пакетной обработки и совместимость с решениями для гидролиза при определении общего жира.

НАЗНАЧЕНИЕ

Полуавтоматическая шестипозиционная система экстракции сырого и общего жира.

ОБРАЗЦЫ

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты, зерно и масличные, DDGS, мясо, рыба, молочная продукция, экологические и другие промышленные образцы

ПАРАМЕТРЫ

сырой жир, общий жир и экстрагируемые вещества

МЕТОД

Усовершенствованный метод Рэндалла-Сокслета

ВРЕМЯ

45-60 минут

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Fibertec - семейство анализа клетчатки

В ЛАБОРАТОРИИ



Минимальное участие оператора, результаты официального референтного метода с высокой точностью по ISO и AOAC и высокий уровень безопасности анализа клетчатки.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматизированная система определения сырой и детергентной клетчатки стандартными методами.

ОБРАЗЦЫ

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно, зерновые и масличные культуры

ПАРАМЕТРЫ

сырая клетчатка (CF), нейтрально-детергентная клетчатка (NDF), кислотно-детергентная клетчатка (ADF) и кислотно-детергентный лигнин (ADL)

FIBERTEC™ 8000

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно, зерновые и масличные культуры

FIBERTEC™ 1023

пищевые продукты и ингредиенты

FT 122 FIBERTEC™

корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно, зерновые и масличные культуры

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Digester - 2508/2520 и DT 208/220

В ЛАБОРАТОРИИ



Полностью автоматизированное разложение освобождает время для других задач. Работа удобна, безопасна и гибка, а данные и параметры применений регистрируются системой.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматизированные дигесторы на 8 или 20 проб для разложения по Кьельдалю и других нагревательных процедур.

ОБРАЗЦЫ

пищевые продукты, корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно и масличные, мясо и мясопродукты, молоко и молочная продукция, пиво и ингредиенты для пива

ПАРАМЕТРЫ

разложение по Кьельдалю, химическое потребление кислорода и другие реакции с обратным холодильником, подготовка для анализа следовых металлов методами AAS или ICP

DIGESTOR™ 2508 AND 2520

пищевые продукты, корма и ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, зерно и масличные.

DT 208 & 220 DIGESTOR™

корма, кормовые ингредиенты, фураж, корма для домашних животных, пищевые продукты и ингредиенты, зерно.

Alphatec FN°

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ В УСЛОВИЯХ ПРИЁМКИ ЗЕРНА



Современный и безопасный способ определения числа падения в соответствии с отраслевыми стандартными методами.

НАЗНАЧЕНИЕ

Система определения числа падения для оценки проросшего зерна и ферментативной активности муки.

ОБРАЗЦЫ

мука и зерно

ПАРАМЕТРЫ

число падения

МЕТОД

Определение числа падения

ВРЕМЯ

по стандартной процедуре числа падения

УСТАНОВКА

в лаборатории или в условиях приёмки зерна

РАЗДЕЛ 07

Пробоподготовка и специальные задачи

Воспроизводимый результат начинается с репрезентативной и правильно подготовленной пробы.

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Hammertec™

В ЛАБОРАТОРИИ



Более тихая молотковая мельница для безопасной и комфортной рабочей среды.

НАЗНАЧЕНИЕ

Молотковая лабораторная мельница для подготовки зерна к числу падения, Gluten Index и другим референтным методам.

ОБРАЗЦЫ

сухое сыпучее цельное зерно: мягкая пшеница, рожь, твёрдая пшеница и ячмень

ПАРАМЕТРЫ

пробоподготовка

МЕТОД

Молотковое измельчение

ВРЕМЯ

не указано производителем

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Лабораторные мельницы FOSS

В ЛАБОРАТОРИИ



Быстрая и точная подготовка широкого набора кормов, зерна и листьев для NIR- или референтного анализа, особенно когда важны тонкость и однородность размера частиц.

НАЗНАЧЕНИЕ

Лабораторная мельница для тонкого и однородного измельчения сухих образцов.

ОБРАЗЦЫ

сухие образцы с влажностью до 15% и жиром до 10%

ПАРАМЕТРЫ

не применяется

СТ 293 CYCLOTET™

сухие образцы с влажностью до 15% и жиром до 10%

СМ 290 СЕМОТЕС™

сухие образцы с влажностью до 15% и жиром до 10%

KN 295 KNIFETEC™

влажные, жирные и волокнистые образцы

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

Micral™

В ЛАБОРАТОРИИ



Результаты по кальцию, магнию, фосфору и другим элементам за несколько минут для высушенной и измельчённой пробы. Без реагентов, с меньшей зависимостью от специально обученного персонала и с более высокой производительностью.

НАЗНАЧЕНИЕ

LIBS-анализатор для быстрого определения макро- и микроэлементов в высушенных и измельчённых образцах растительного сырья.

ОБРАЗЦЫ

травяной и кукурузный силос, сено люцерны и бобовых, свежее травяное сырьё, сенаж, смешанное сено, сорго, солома, трава с клевером и цельнорастительный ячменный силос

ПАРАМЕТРЫ

6 макроэлементов: кальций (Ca), магний (Mg), фосфор (P), калий (K), натрий (Na), сера (S); 6 микроэлементов: алюминий (Al), бор (B), медь (Cu), железо (Fe), марганец (Mn), цинк (Zn)

МЕТОД

LIBS - лазерно-индуцированная эмиссионная спектроскопия

ВРЕМЯ

3 минуты для высушенных и измельчённых образцов

УСТАНОВКА

в лаборатории

ОБОРУДОВАНИЕ FOSS

MycoFoss™

В ЛАБОРАТОРИИ ИЛИ НА ПРИЁМКЕ ЗЕРНА ПРИ НИЗКОМ УРОВНЕ ПЫЛИ И ВИБРАЦИЙ



Быстрые решения при приёме и разделении сырья, корректировке процесса и применении связывающих добавок, а также контроль соответствия законодательным требованиям.

НАЗНАЧЕНИЕ

Автоматизированная система определения микотоксинов в кукурузе, пшенице и ячмене.

ОБРАЗЦЫ

кукуруза, пшеница и ячмень

ПАРАМЕТРЫ

одиночный анализ: суммарные афлатоксины AFLA (AB1, AB2, AG1, AG2) или дезоксиниваленол DON;
мультиплексный анализ: DON, зеараленон ZEA, суммарные афлатоксины AFLA, охратоксин А (OTA), T-2 и суммарные фумонизины FUM (FB1, FB2, FB3)

МЕТОД

Проточная цитометрия и иммуноанализ

ВРЕМЯ

7 мин 55 с - от установки чашки до вывода результата

УСТАНОВКА

в лаборатории или на приёмке зерна при низком уровне пыли и вибраций

ВНЕДРЕНИЕ

Результат начинается до поставки

До заказа оборудования мы фиксируем матрицы, диапазоны, производительность, референтный метод и критерии приемки. Это превращает спецификацию в рабочий план запуска.

Исходные данные

Образцы, параметры, диапазоны и частота измерений.

Критерии приемки

Заранее согласованные показатели точности и воспроизводимости.

План запуска

Инфраструктура, обучение, валидация и ввод в эксплуатацию.

Следующий этап

Регулярный контроль решения в рамках MAES Care.



КОМАНДА

Экспертиза рядом с вашим производством

Инженеры, методисты и проектная команда MAES Group ведут решение от постановки задачи до устойчивой эксплуатации.

Отраслевая экспертиза

Понимание технологии и контрольных точек.

Проектное управление

Координация поставки, запуска и обучения.

Методическая работа

Сопоставление методов и развитие калибровок.

Сервис

Плановая и оперативная техническая поддержка.



СЕРВИСНАЯ МОДЕЛЬ

MAES Care

Сервисная модель, которая помогает сохранять доступность оборудования, качество результатов и уверенность пользователей.

Профилактика

Плановое обслуживание и контроль состояния.

Поддержка

Диагностика и согласованный порядок реагирования.

Компетенции

Обучение пользователей и сопровождение методик.

Жизненный цикл

Прозрачная история оборудования и работ.

Алфавитный указатель

Все 70 официальных позиций приведены в реестре источников; семейства собраны по аналитической задаче.



Alphatec FN°

Система определения числа падения для оценки проросшего зерна и ферментативной активности муки.



BactoScan™ 5

Проточно-цитометрический анализатор общего бактериального загрязнения сырого молока.



DairyScan™

Компактный NIR-анализатор сыра для быстрого определения жира и влаги.



EyeFoss™

Система автоматизированного анализа внешнего качества зерна с 2D/3D-визуализацией.



FoodScan™ 2 Meat Analyser

NIR-анализатор состава и цвета мяса, мясопродуктов и растительных альтернатив.



Fossomatic™ 7

Высокопроизводительная проточно-цитометрическая система определения соматических клеток в сыром молоке.



Hammertec™

Молотковая лабораторная мельница для подготовки зерна к числу падения, Gluten Index и другим референтным методам.



Hydrotec™ 8000

Автоматическая система кислотного гидролиза с обработкой до 12 проб.



Infratec™

NIR-анализатор зерна и масличных для лаборатории и условий приёма.



Kjeltec™ 9 - Automated Kjeldahl Analysis

Полностью автоматизированный анализатор азота и белка по методу Кельдаля.



MeatScan™



CombiFoss™ 7

MAES GROUP

Аналитика, встроенная в процесс

Обсудим контрольную точку, метод и конфигурацию решения для вашего производства.

Оборудование FOSS

Официальные аналитические платформы и конфигурации.

Внедрение MAES Group

Проектирование, запуск, обучение и MAES Care.