

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://bruker.nt-rt.ru/> || bku@nt-rt.ru

Анализаторы молочных продуктов

Bruker предлагает высококачественные и высокоточные анализаторы молока и молочных продуктов для лабораторий с целью стандартизации процесса производства. Наши молочные аналитические инструменты позволяют улучшить контроль качества сырого молока, а также промежуточных и готовых продуктов для повышения эффективности производства.

На спектрофотометре MIRA легко и быстро анализируются такие важные параметры как жир, белок, сухие вещества и лактоза. Таким образом, наши пользователи могут оперативно провести корректировку и оптимизацию процесса производства. Встроенный гомогенизатор высокого давления обеспечивает равномерную гомогенизацию образцов для высокой повторяемости и точности. Опционально, при одном измерении может быть определена и температура замерзания.

GLOBALYSER был разработан в тесном сотрудничестве с молочной промышленностью, для создания простого в использовании «автономного» анализатора для определения среднего размера жировых глобул молока и жидких молочных продуктов, а так же в предварительно растворенном сухом молоке.

MIRA II вместе с блоком пробоподготовки молока LSM хорошая рабочая лошадка в контроле качества на молочном предприятии. Оборудование может быть укомплектовано так, чтобы было возможно проанализировать любой молочный продукт. Один инструмент может обеспечить быстрый контроль качества жидких, твердых и пастообразных продуктов. Все требуемые параметры продукта могут быть эффективно определены с NIR спектрометром, обеспечивающим быстрый контроль качества.



MIRA Анализатор молока



GLOBALYSER Анализатор качества гомогенизации

Для нужд современной молочной промышленности Bruker разработал спектрофотометр MIRA – прекалиброванный, высокоточный ИК-анализатор молока.

Такие важные параметры как жир, белок, сухие вещества и лактоза анализируются легко и быстро на спектрофотометре MIRA. Таким образом, наши пользователи могут оперативно провести корректировку и оптимизацию процесса производства. Встроенный гомогенизатор высокого давления обеспечивает равномерную гомогенизацию образцов для высокой повторяемости и точности. Опционально, при одном измерении может быть определена и температура замерзания.



Основные преимущества

Анализатор молока MIRA позволяет пользователю организовать надежный контроль качества. Главные преимущества:

- Легкость в эксплуатации
- Высокая точность и повторяемость
- Низкая стоимость обслуживания
- Не зависящие от “человеческого фактора” результаты
- Автоматическая очистка/обнуление

Простота эксплуатации

При помощи интуитивно понятного для пользователя программного обеспечения, образец автоматически анализируется методом пропускания после выбора типа образца и ввода идентификационного номера. Результаты получаются благодаря специфичным для разных продуктов, легко настраиваемым предустановленным калибровкам.

Калибровки под каждый продукт, могут настраиваться самим пользователем.

Доказанное качество

Более чем 25-летний опыт в разработке решений для молочной промышленности объединился с высокими стандартами качества Bruker. Наши системы без проблем работают в компаниях, производящих молоко и молочные продукты по всему миру.

Автоматическая очистка и оценка нуля

По истечении определенного времени выполняется автоматическая оценка нуля для обеспечения постоянства измерений в течение времени. MIRA автоматически очищается для предотвращения загрязнения или даже засорения проточных механизмов, без вмешательства оператора.

Легкое техническое обслуживание

Спектрометр MIRA сделан так, чтобы обслуживание могло быть проведено самим пользователем для уменьшения времени простоя и расходов на техническое обслуживание. Источник излучения и осушительный картридж легко меняется самостоятельно. Сам прибор постоянно контролируется и сообщает пользователю обо всех неисправностях.

Прочный и надежный

Небольшой размер спектрометра MIRA позволяет ей идеально вписаться как в лабораторию, так и на линию. Надежный инструмент со встроенным гомогенизатором защищены от вибрации и других воздействий окружающей среды. Нагрев всего объема образца позволяет получать воспроизводимые и надежные результаты всех измеряемых параметров.

Обслуживание и поддержка

Если вы нуждаетесь в нас, мы здесь, чтобы помочь! Bruker Optics укомплектован большой группой ученых и инженеров, чтобы ответить на ваши запросы:

- Поддержка в применении
- Комплексное обучение
- Местная служба сервиса

Больше информации

The image shows the Bruker MIRA milk analyzer, a compact laboratory instrument used for milk composition analysis. A sample cup containing milk is positioned in the front-loading chamber. The software interface on the screen displays the following information:

Spectra loaded English

Select Product:

- Product Group
 - Milk
 - Raw Milk
 - Cream
 - Cream
 - Skim
 - Skim Milk

Enter Sample ID:

Sample ID:

Comment:

Measurement Results

All Products Average Results Mode

Date & Time	Product	Sample ID	AV Fat %	AV Protein %	AV TS %	AV Lactose %	Comment
13/09/2018 11:04:23	MIRA Tests	F10_KW37_20180913	6.570	3.41	13.05	4.40	
13/09/2018 11:00:49	MIRA Tests	F09_KW37_20180913	6.108	3.43	14.65	4.49	
13/09/2018 10:56:54	MIRA Tests	F08_KW37_20180913	5.872	3.41	14.29	4.56	
13/09/2018 10:53:14	MIRA Tests	F07_KW37_20180913	5.217	3.41	13.88	4.63	
13/09/2018 10:49:27	MIRA Tests	F06_KW37_20180913	4.783	3.41	13.51	4.67	
13/09/2018 10:41:38	MIRA Tests	F05_KW37					
13/09/2018 10:41:28	MIRA Tests	F04_KW37					
13/09/2018 10:37:50	MIRA Tests	F03_KW37					
13/09/2018 10:34:09	MIRA Tests	F02_KW37					
13/09/2018 10:30:12	MIRA Tests	F01_KW37					
07/09/2018 11:13:55	MIRA Tests	P10_KW36					
07/09/2018 11:09:49	MIRA Tests	P09_KW36					
07/09/2018 11:06:11	MIRA Tests	P08_KW36					
07/09/2018 11:02:08	MIRA Tests	P07_KW36					
07/09/2018 10:58:14	MIRA Tests	P06_KW36					
07/09/2018 10:54:20	MIRA Tests	P05_KW36					
07/09/2018 10:50:14	MIRA Tests	P04_KW36					
07/09/2018 10:46:13	MIRA Tests	P03_KW36_20180907	3.163	3.08	11.67	4.75	
07/09/2018 10:42:17	MIRA Tests	P02_KW36_20180907	2.709	2.89	10.98	4.78	
07/09/2018 10:38:35	MIRA Tests	P01_KW36_20180907	2.261	2.71	10.32	4.79	
20/08/2018 10:40:44	MIRA Tests	F10_KW33_20180820	6.638	3.35	15.12	4.50	
20/08/2018 10:43:17	MIRA Tests	F09_KW33_20180820	6.164	3.35	14.70	4.57	
20/08/2018 10:39:32	MIRA Tests	F08_KW33_20180820	5.687	3.35	14.29	4.65	
20/08/2018 10:35:54	MIRA Tests	F07_KW33_20180820	5.201	3.35	13.88	4.71	
20/08/2018 10:32:13	MIRA Tests	F06_KW33_20180820	4.717	3.35	13.49	4.75	
20/08/2018 10:28:37	MIRA Tests	F05_KW33_20180820	4.231	3.37	13.10	4.81	
20/08/2018 10:24:57	MIRA Tests	F04_KW33_20180820	3.820	3.36	12.69	4.83	
20/08/2018 10:21:03	MIRA Tests	F03_KW33_20180820	3.383	3.37	12.30	4.87	
20/08/2018 10:17:23	MIRA Tests	F02_KW33_20180820	2.956	3.37	11.91	4.90	

Average Details

Sample ID	Fat %	Protein %	TS %	Lactose %	Comment
F07_KW37_20180913	5.216	3.42	13.89	4.64	
F07_KW37_20180913	5.215	3.40	13.89	4.63	
F07_KW37_20180913	5.225	3.42	13.85	4.63	
Average	5.217	3.41	13.88	4.63	
Min	5.211	3.40	13.85	4.63	
Max	5.225	3.42	13.89	4.64	
STD	0.0071	0.012	0.023	0.006	
CV	0.0014	0.003	0.002	0.001	

Buttons: Measurement (F10), Reference, Print, Level 2

GLOBULYSER был разработан в тесном сотрудничестве с молочной промышленностью, для создания простого в использовании «автономного» анализатора для определения среднего размера жировых глобул молока и жидких молочных продуктов.

Сырое молоко неоднородно и содержит относительно большие глобулы, которые, как правило, агрегируют и приводят к эффекту сливок. Процесс гомогенизации приводит размер частиц к требуемому уровню. GLOBULYSER может измерять средний размер глобул жира в молоке, жидких и сухих молочных продуктах в течение минут и помогает эффективно функционировать молокозаводу.



Основные преимущества

- Гарантировать и скорректировать срок годности продуктов
- Экономьте энергию, контролируя эффективность гомогенизации промышленных гомогенизаторов
- Прост в использовании
- Результаты не зависят от оператора
- Высокая скорость измерения
- Отличное соотношение цена/эффективность

Решение для молочной промышленности

GLOBULYSER был разработан в тесном сотрудничестве с молочной промышленностью, для создания простого в использовании «автономного» анализатора для определения среднего размера жировых глобул молока и жидких молочных продуктов, а так же в предварительно растворенном сухом молоке и сливках.

Применение & Технические характеристики

Принцип измерения

GLOBULYSER основан на измерении интенсивности прошедшего и рассеянного света взаимодействующего с жировыми глобулами, присутствующими в образце. Рассеяние напрямую зависит от размера жировых глобул. Измеренные значения сравниваются со значениями чистой воды, и разница используется для определения среднего размера жировых глобул.

GLOBULYSER работает автоматически и обеспечивает контроль установки нуля и промывку после каждого измерения.

Измерение свободного жира в сухом молоке



Свободный жир в сухом молоке является основным параметром, который требуется промышленности в зависимости от области применения. Например, производитель сухого молока для детского питания не хочет, чтобы в продукте был какой-либо свободный жир, поскольку свободный жир может образовывать жировой слой на готовом детском молоке.

С помощью GLOBULYSER количество свободного жира в сухом молоке можно определить с высокой точностью, анализируя растворенное сухое молоко.

Экономьте на электроэнергии для гомогенизации



Давление в промышленном гомогенизаторе напрямую связано с его потреблением энергии, то есть работа при более низком давлении может сэкономить значительные объемы энергии при производстве. С помощью точных результатов, полученных GLOBULYSER, затраты на энергию для промышленной гомогенизации могут быть значительно снижены путем оптимизации давления.

Кроме того, при работе при более низком давлении время работы между сервисными интервалами гомогенизатора может быть увеличено.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://bruker.nt-rt.ru/> || bku@nt-rt.ru