

## MilkoScan™ Mars

Le premier MilkoScan pour tous



Le MilkoScan™ Mars est un analyseur de lait qui vous permet de ne pas recourir aux méthodes d'analyse traditionnelles et lentes, et qui améliore votre capacité à détecter les adultérations intentionnelles ou accidentelles des laits de réception.

Grâce à cette solution, vous êtes en mesure de contrôler et de standardiser le lait et la crème afin d'optimiser l'utilisation de la matière première et d'obtenir des produits d'une qualité constante.

Échantillon	Paramètres
Lait, crème	Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé, point de congélation (lait uniquement)

À l'aide du MilkoScan Mars, vous pouvez :

- Payer les livraisons de lait au juste prix.
- Empêcher l'introduction d'adultérants dans votre process de production.
- Vérifier les lots avant qu'ils ne quittent l'usine.



## Le MilkoScan™ Mars est économique et facile d'utilisation.

Les analyseurs MilkoScan™ de FOSS employant la technologie FTIR éprouvée permettent aux producteurs de produits laitiers d'améliorer leurs bénéfices et la qualité de leurs produits. Aujourd'hui, vous pouvez vous aussi bénéficier de l'analyse rapide employant la technologie FTIR.

Le MilkoScan Mars est livré pré-étalonné. Il suffit de le brancher pour pouvoir lancer des analyses immédiatement.

- Les performances élevées et la grande fiabilité des étalonnages prêts à l'emploi permettent d'optimiser l'utilisation de la matière première et d'obtenir des produits laitiers d'une qualité constante.
- Son système fluide robuste ne nécessite qu'un entretien réduit.
- La Technologie FTIR est éprouvée pour l'analyse du lait avec plus de 5 000 utilisateurs majeurs de l'industrie laitière à travers le monde.

### Un moyen simple d'analyser le lait - jusqu'à six paramètres en une minute.

Facile à utiliser par tout le personnel de la laiterie, le MilkoScan Mars fournit jusqu'à six paramètres en l'espace d'une minute sans utiliser de produits chimiques. Les résultats s'affichent sur son écran tactile.

L'instrument effectue automatiquement une remise à zéro toutes les heures. Il peut être protégé par mot de passe afin que les utilisateurs ne puissent pas modifier les paramètres.

- Contrôle qualité immédiat - détermination de six paramètres et d'adultération en une minute.
- Remplace les méthodes d'analyse longues et compliquées et le besoin en techniciens de laboratoire compétents.

- Aucun produit chimique ni matériel à usage unique requis - il suffit de positionner l'échantillon et d'appuyer sur "démarrer".

### Option de détermination des adultérants

Vérification des anomalies du lait simultanément aux autres paramètres. Grâce à cette procédure, le MilkoScan Mars offre une solution de détection simple des contaminants. Il permet de procéder à des tests plus tôt dans le process et de manière plus ciblée sur des échantillons suspects à l'aide du matériel de laboratoire adapté.

La technologie FTIR offre la possibilité unique de rechercher les adultérants dans le lait.

- Options de détection prêtes à l'emploi supportées par le réseau d'assistance mondial de FOSS.
- Recherche d'adultérants connus ou de tout élément pouvant paraître anormal.

### Le fonctionnement en détail.



1. Positionner l'échantillon sous la pipette.
2. Appuyer sur démarrer.
3. Vérifier les résultats à l'écran.

# Technologie

La précision éprouvée repose sur des décennies de développement autour de la technologie infrarouge à transformée de Fourier (FTIR) de FOSS, largement considérée comme la méthode la plus puissante et la plus fiable pour l'analyse en routine du lait.

Les mesures effectuées sont conformes aux normes IDF (FIL - Fédération Internationale de Laiterie) et permettent une traçabilité grâce au stockage automatique des résultats.



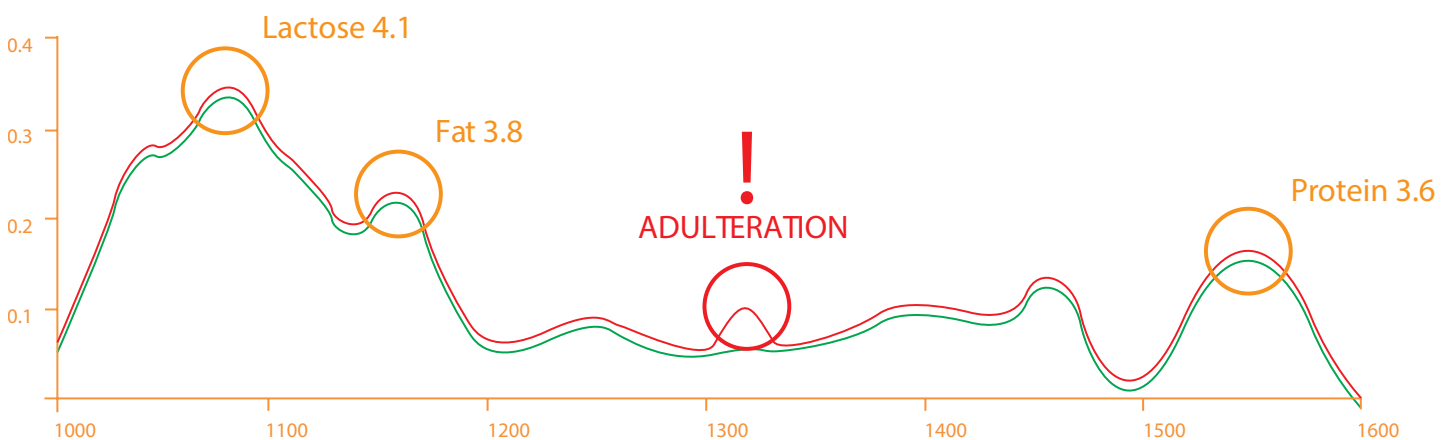
## Les secrets mis à jour grâce à l'analyse FTIR.

La technologie FTIR sur laquelle repose le MilkoScan Mars est particulièrement utile pour les échantillons liquides, ce qui en fait la méthode infrarouge idéale dans le cadre de l'analyse du lait. Parmi les applications figurent l'analyse du lait cru, la standardisation de la crème et du lait pour l'obtention de produits finis d'une qualité constante selon des paramètres comme les teneurs en matière grasse et en protéines, et la détermination de l'adultération dans le but de préserver la qualité.



Technologie conforme aux normes laitières internationales.

## Détection immédiate des échantillons de lait non conformes.



Le lait cru présente un spectre particulier – une signature unique. En utilisant l'analyse FTIR, il est possible de programmer un analyseur pour qu'il reconnaisse le spectre (signature) correspondant au lait cru pur. Un avertissement est alors transmis lorsque des échantillons ne correspondent pas aux critères de ce lait pur. Si l'échantillon diffère du lait pur, il sera immédiatement identifiable à l'aide du tracé rouge, signalant un échantillon non conforme, le tracé vert étant lui associé à un échantillon conforme.



## Sécurisez votre investissement grâce à un contrat d'assistance FossCare™

Faites confiance à FOSS pour optimiser au maximum votre investissement dans une solution analytique. Bénéficiez d'une garantie de quatre ans dans le cadre du nouveau contrat de maintenance préventif FossCare Premium, ou deux ans pour les autres contrats FossCare. Outre la tranquillité d'esprit offerte par la période de garantie, l'entretien préventif constant vous permet de maintenir vos instruments analytiques en parfait état de fonctionnement tous les jours, année après année.

### Pourquoi un entretien préventif ?

Comme pour toute solution analytique, il est primordial que votre instrument FOSS puisse faire l'objet d'un entretien régulier afin de garantir ses performances et de prolonger sa durée de vie. Les périodes d'immobilisation coûteuses peuvent être évitées en respectant les spécifications constructeurs et en remplaçant les pièces de façon préventive. Au final, cela contribue à garantir des résultats fiables et homogènes.



### Les avantages d'un contrat d'assistance FossCare™ :

- Une extension de garantie (deux ou quatre ans selon le contrat choisi).
- Un entretien régulier : l'instrument fait l'objet d'un diagnostic, d'un nettoyage, d'un réglage, d'un test, d'une mise au point et d'un ré étalonnage.
- Une durée d'immobilisation due au remplacement de composants avant leur usure réduite au minimum.
- Des résultats fiables, précis et homogènes auxquels vous pouvez toujours vous fier.
- Des visites d'entretien préventif à votre convenance (adaptées à votre activité).
- Un budget forfaitaire réduit évitant les dépenses imprévues.
- Des remises sur les services supplémentaires, les pièces, les formations et les mises à jour des logiciels.

Contactez votre distributeur Foss pour plus d'informations.

# Spécifications

<b>MilkoScan™ Mars</b>	
<b>Caractéristiques</b>	<b>Données techniques</b>
Dimensions (L x P x H)	345x280x285 mm
Poids	10,5 kg
Alimentation électrique	(100 à 240V) V - 50/60 Hz
Consommation	12V, 5A, - 60 W
Température ambiante	5 - 35 °C
Humidité ambiante	< 80 HR
Environnement	Afin de garantir des performances optimales, disposer l'instrument sur une surface stable et à l'abri de vibrations excessives et continues.
Niveau sonore	< 70 db (A)

<b>Plage de mesure :</b>	0-48 % de matières grasses 0-6 % de protéines 0-50 % d'extrait sec total total	0-12 % d'extrait sec dégraissé 0-6 % de lactose
--------------------------	--	--

Précision	≤ 1,2 % VC* pour les principaux composants du lait cru de vache (matières grasses, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé).	
Répétabilité :	≤ 0,5 % CV* pour les principaux composants du lait cru de vache (matières grasses, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé).	
Durée de l'analyse	1 min pour le lait	
Volume d'échantillon	6 ml	
Température d'échantillon	5 – 40 °C (l'échantillon doit être homogène).	
Nettoyage	Automatique et programmable	
Routine d'étalonnage	Réglage de la pente / du biais	
Connexions au réseau	Mosaic	

\*Coefficient de variation

<b>Étalonnages inclus (selon configuration)</b>	
Lait	Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé, point de congélation.
Crème	Matière grasse, protéines, lactose, matière sèche totale, extrait sec dégraissé.
Détection de l'adultération et modèle non ciblé.	Modèle prêt à l'emploi pour la détection de lait cru de vache non conforme.
Modèles ciblés pour la détermination de l'adultération.	Modèles de détection prêts à l'emploi pour l'urée, le saccharose, le formaldéhyde, le bicarbonate de sodium, le nitrate de potassium.

## **Le MilkoScan™ Mars porte le marquage CE et répond aux exigences des directives suivantes :**

- Directive 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique
- Directive 2006/95/CE Basse tension
- Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages
- Directive DEEE 2002/96/CE
- Directive REACH 1907/2006/CE

Le MilkoScan™ Mars est conforme aux exigences de l'AOAC (Association des chimistes analytiques) et de l'FIL (Fédération Internationale de Laiterie).

# MilkoScan™ Mars

## Facile d'utilisation et économique

- Analyse du lait et technologie FTIR éprouvée - plus de 5 000 utilisateurs majeurs de l'industrie laitière à travers le monde.
- Les performances élevées et la grande fiabilité des étalonnages prêts à l'emploi permettent d'obtenir des produits laitiers d'une qualité constante.
- Système fluide robuste ne nécessitant qu'un entretien réduit.

## Un moyen simple d'analyser le lait - jusqu'à six paramètres en une minute

- Contrôle qualité immédiat - détermination de six paramètres et de l'adultération en une minute (paramètres selon configuration).
- L'interface conviviale supprime le besoin en techniciens de laboratoire qualifiés.
- Aucun produit chimique ni matériel à usage unique requis - il suffit de positionner l'échantillon et d'appuyer sur démarrer.

## Option de détermination des adultérants

- La technologie FTIR offre la possibilité unique de rechercher les adultérants connus et inconnus dans le lait.
- Rechercher les ajouts d'eau.
- Procéder à des analyses dès le premier jour grâce aux modèles de détection prêts à l'emploi.

**FOSS**

Foss Allé 1  
DK-3400 Hilleroed  
Danemark

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

info@foss.dk  
www.foss.dk

