

A glass pitcher filled with white milk is shown against a solid orange background. The milk is splashing out of the top of the pitcher, creating a dynamic, energetic scene. The splash is captured in mid-air, with several droplets and a larger, elongated shape extending upwards and to the right. The lighting is soft, highlighting the texture of the milk and the transparency of the glass.

analyse
du lait

lactoscan

analyse du lait: LACTOSCAN caractéristiques

Le Lactoscan est un instrument qui permet de déterminer les paramètres de qualité les plus importants dans différents types de lait et de dérivés du lait. Il convient aux fermes, aux laiteries ou aux laboratoires.

Il est utilisé pour la détermination des matières grasses (FAT), des solides non gras (SNF), des protéines, du lactose, des sels, de la teneur en eau, de la température (°C), du point de congélation, du pH, de la conductivité et de la densité dans un seul échantillon, directement après la traite, lors de la collecte ou pendant le traitement. C'est un instrument portable grâce à l'adaptateur 12V. Il est facile à installer sur un camion de collecte de lait.

Avantages principaux :

- Rapide, plusieurs paramètres en 50 secondes
- Facile à utiliser, à entretenir, à installer et à calibrer.
- Conception compacte et robuste. Équipement portable
- Très faible volume d'échantillon par détermination
- N'utilise aucun réactif pour effectuer l'analyse
- Connexion à un ordinateur via RS232
- Peut être utilisé avec une large gamme de laits.
- Comprend 3 calibrations standard : vache, mouton et UHT. Autres calibrations sur demande.
- LACTOSCAN SP+ et LACTOSCAN SP-45+ (jusqu'à 45% de matières grasses) sont équipés d'une électrode de pH, d'une détermination de la conductivité et d'un port USB. L'analyseur

de lait LACTOSCAN permet une analyse rapide et précise du lait. LACTOSCAN effectue une analyse rapide du lait et une analyse de la production quotidienne de : lait de vache à 25 % de matières grasses, lait de chèvre, lait de bufflonne, babeurre), lait concentré (jusqu'à 1 160 kg/L), crème (jusqu'à 45 % de matières grasses), lactosérum (jusqu'à 45 % de matières grasses), crème (jusqu'à 45 %), lait écrémé (0,01 % de matières grasses), lait reconstitué, etc.

L'équipement peut être calibré par son utilisateur en utilisant des échantillons spécifiques avec : Yaourt, lait aromatisé ; crème glacée, etc.

	Gamme	Précision
Gras	0,01 – 45* %	± 0,10 %
Solides non gras	3 - 15 %	± 0,15 %
Densité	1,015 a 1,040 kg/L	± 0,0003 kg/L
Protéine	2 - 7 %	± 0,15 %
Lactose	0,01 - 6 %	± 0,20 %
Eau ajoutée	0 - 70 %	± 3,0 %
Température lait	1 - 40°C	± 1°C
Point de gel	-0,4 a 1.5 °C	± 0,001°C
Sels	0,4 - 4 %	± 0,05%
pH*	0 a 14	± 0,05%
Conductivité*	3 a 14 (mS/cm)	± 0,05% (mS/cm)

*Pour référence ZKN005 et ZKN006

analyse du lait: LACTOSCAN

équipement

Lactoscan SP et Lactoscan SP+





analyse du lait **LACTOSCAN**

Référence	ZKN001	ZKN007	ZKN005	ZKN006
Modèle	LACTOSCAN SP	LACTOSCAN SP-45	LACTOSCAN SP+	LACTOSCAN SP-45+
Crème	jusqu'à 25%	jusqu'à 45%	jusqu'à 25%	jusqu'à 45%
Température de l'air ambiante	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Humidité relative	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%
Alimentation	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz
Alimentation en mobilité	12 V DC	12 V DC	12 V DC	12 V DC
Consommation	36-42W	36-42W	36-42W	36-42W
Dimensions (Larg x Prof. Haut.)	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm
Poids	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg
USB	Non	Non	Oui	Oui
Sonde pH	Non	Non	Oui	Oui
Analyse Conductivité	Non	Non	Oui	Oui

analyse du lait: LACTOSCAN

calibration usine

L'analyseur Lactoscan SP peut être calibré en usine avec trois types de lait à choisir par l'utilisateur au moment de la commande. Dans le cas contraire, la calibration standard est appliquée.

L'analyseur Lactoscan SP-45 (avec mesure de la crème jusqu'à 45%), doit avoir la crème comme l'une des trois calibrations au choix, pour aller jusqu'à 45% de matière grasse. Les deux autres calibrations sont choisies par l'utilisateur.

Calibration 1

- Lait de vache (cal. standard)
- Lait de brebis (cal. standard)
- Lait UHT (cal. standard)
- Lait de chèvre
- Lait de buffle
- Lait de chamelle
- Crème
- Lactosérum
- Mélanges pour crème glacée
- Lait récupéré
- Autre / Lait pasteurisé

Calibration 2

- Lait de vache (cal. standard)
- Lait de brebis (cal. standard)
- Lait UHT (cal. standard)
- Lait de chèvre
- Lait de buffle
- Lait de chamelle
- Crème
- Lactosérum
- Mélanges pour crème glacée
- Lait récupéré
- Autre / Lait pasteurisé

Calibration 3

- Lait de vache (cal. standard)
- Lait de brebis (cal. standard)
- Lait UHT (cal. standard)
- Lait de chèvre
- Lait de buffle
- Lait de chamelle
- Crème
- Lactosérum
- Mélanges pour crème glacée
- Lait récupéré
- Autre / Lait pasteur

analyse du lait: LACTOSCAN

accessoires

Référence	Description
ZKN002	Imprimante
ZKN003	Poudre alcaline pour nettoyage lactodaily
ZKN004	Poudre acide pour nettoyage lactoweekly
ZKN008	Test de sécurité du lait pour les neutralisants, le peroxyde d'hydrogène et l'urée
ZKN009	Test de sécurité du lait pour l'acidité titrable et le pH
ZKN010	Test de sécurité du lait pour la maltodextrine et le glucose
ZKN011	Test de détection de l'antibiotique Eclipse 3G (96 tests par boîte)
ZKN012	Twinsensor BT antibiotic detection test (96 tests par boîte) (détection de β -lactame + Tétracycline)
ZKN013	Beta Star S Combo antibiotic detection test (25 tests) (détection de β -lactame + Tétracycline dans un mélange de lait cru)

