ANALISADOR NIR DE LEITE, DERIVADOS E SUPLEMENTOS

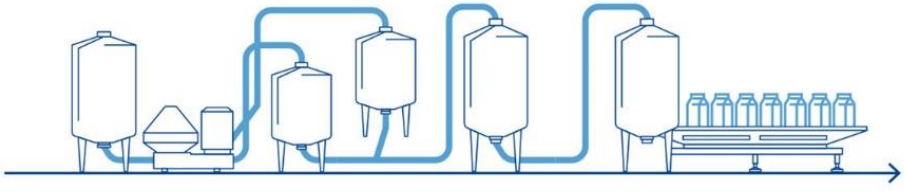
PHOENIX 5000

O analisador de **leite, derivados e suplementos**, modelo **Phoenix 5000**, proporciona à indústria e aos fabricantes análises rápidas em linha ou no laboratório. Como resultado, os custos diminuem, a produção é otimizada e o produto final atende plenamente aos requisitos de rotulagem. Por fim, em apenas 30 segundos é possível determinar umidade, proteína, gordura, fibra, amido, cinzas e muito outros parâmetros

instrulab

PHOENIX 5000

O mercado lácteo e de suplementação ampliam cada vez mais seus **produtos e derivados**. Inclusive, alternativas vegetais estão ganhando força, obrigando à automação dos tradicionais processos de qualificação do leite, derivados e suplementos.



Padronize o teor de gordura e proteína para produzir com maior consistência, ainda no **RECEBIMENTO DO LEITE OU DA MATÉRIA-PRIMA (SUPLEMENTOS)**. E também para os seus derivados, como leite em pó, creme de leite, leite condensado, mistura láctea, soro do leite, proteína concentrada, leite em pó, doce de leite, queijo, manteiga e etc.

Verifique o **PRODUTO ACABADO** e mantenha o controle e verificação durante todo o processo produtivo.

OPÇÕES PARA **CALIBRAÇÕES**

Transferência de calibrações já desenvolvidas: É possível transferir calibrações de qualquer instrumento NIR do mercado para o Phoenix.

Pacote de Calibrações NIRvana: O banco de calibrações NIRvana é desenvolvido desde 1996 e contém mais de 250.000 amostras de alimentos em geral, rações, ingredientes e agricultura. Todas as calibrações são fornecidas sem custo adicional.

Desenvolva sua próprias calibrações: Com o software quimiométrico *Alligator* o usuário pode desenvolver suas calibrações com recursos estatísticos avançados. Além disso, a BlueSun e seus especialistas oferecem suporte vitalício no desenvolvimento de novas calibrações.

End. Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone & WhatsApp (51) 3346-1466
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs

• DISPONÍVEL • NÃO DISPONÍVEL

CALIBRAÇÕES PARA **LATICÍNIOS E DERIVADOS...**

	PROTEÍNA	UMIDADE	GORDURA	SÓLIDOS	LACTOSE	SAL	PH	ACIDEZ	CINZAS	FFA	BRIX
MANTEIGA COM SAL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MANTEIGA SEM SAL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
QUEIJO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CREME DE LEITE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MIX PARA SORVETE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
MAIONESE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LEITE CRU	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LEITE EM PÓ DESNATADO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LEITE EM PÓ DESENGORDURADO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LEITE EM PÓ INTEGRAL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LEITE CONDENSADO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

CALIBRAÇÕES PARA **SUPLEMENTOS...**

	PROTEÍNA	UMIDADE	GORDURA	SÓLIDOS	LACTOSE	SAL	PH	ACIDEZ	CINZAS	FFA	BRIX
SORO LÍQUIDO (WHEY)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
SORO CRU (WHEY)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PROTEÍNA CONCENTRADO DO SORO (WPC)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PROTEÍNA CONCENTRADA DO LEITE (MPC 86)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PROTEÍNA CONCENTRADA DO LEITE (MPC 56)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
WPC 35 PÓ	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
WPC 80-90 PÓ	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

SUPORTE E GARANTIA **BLUE SUN**

Todos os equipamentos da Blue Sun possuem a **Blue Sun Guarantee –** programa de serviço e suporte que garante rápida inicialização, evita inatividade e **maximiza os benefícios do instrumento. A equipe da Blue Sun** tem décadas de experiência no projeto e otimização de calibrações e métodos.

End. Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone (51) 3346-1466 & WhatsApp (51) 9 9376-2504
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs

INOVADOR **SISTEMA DE VARREDURA DE AMOSTRA**

O sistema de movimentação do copo de amostra possui o mecanismo (IDP) que **previne contra variações espectrais** internas. Este sistema **aumenta a precisão e consistência na coleta de espectros, reduzindo drasticamente a necessidade de ajustes de Bias.**

MECANISMO IDP (INTERNAL DRIFT PREVENTIVE

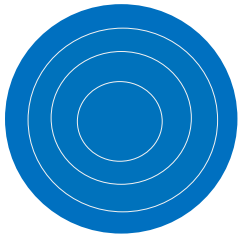
O suporte do copo de amostragem apresenta o padrão de comprimento de onda e o padrão de referência integrados em sua base, os quais são medidos no mesmo plano da amostra. **Isto garante que os padrões de referência nunca serão perdidos ou danificados.**

MECANISMO IDP DE VARREDURA DE REFERÊNCIA AUTOMÁTICA

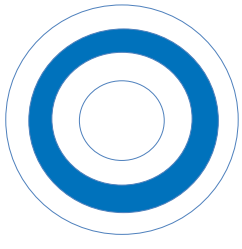
Os padrões de comprimento de onda e fotométrico são lidos antes de cada amostra para minimizar desvios espectrais e garantir confiabilidade e **consistência nos resultados obtidos**.

VARREDURA EM TODA SUPERFÍCIE DA AMOSTRA

O suporte do copo de amostra se movimenta **rotacionalmente** e **longitudinalmente**, permitindo varrer toda a superfície do copo de amostra, se comparado aos 25% de varredura de outros instrumentos NIR. **Isto reduz o erro de amostragem e de predição, principalmente em grãos e amostras heterogêneas.**



ÁREA PHOENIX



ÁREA DE OUTROS NIR

SOFTWARE **BLUESCAN**

O **software BlueScan**, simplifica a análise e está repleto de recursos. Portanto, é um aliado para ações pesquisa e desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e **otimização da produção**. Um protocolo de diagnóstico pode ser executado em sete minutos, garantindo que o equipamento esteja devidamente alinhado e que os seus **resultados sejam extremamente confiáveis**. A interface baseada em guias garante que as informações estejam a um clique. E facilmente é possível visualizar resultados, histórico, espectros, gerar relatórios e executar diagnósticos.

EQUIPAMENTO **IMPORTADO**

INTERFACE FÁCIL DE USAR

Touchscreen
Ambiente Windows
Rápido acesso aos resultados
Manuseio flexível dos dados

MONOCROMADOR PRÉ-DISPERSIVO

É tecnologia NIR mais confiável usada na indústria de rações, alimentos e agricultura

VARREDURA TOTAL

Análise em copos largos e pequenos

Varre toda a superfície da amostra

Padrões integrados no suporte do copo de amostra (evita variações espectrais)

TOTALMENTE SELADO

Resistente e robusto - ideal para laboratório e área de produção

FÁCIL ACESSO A LÂMPADA

Lâmpada com 10.000 horas de vida útil que pode ser substituída pelo usuário em apenas 5 minutos sem chaves especiais

ACESSÓRIOS **INCLUSOS, OPCIONAIS** E **RECOMENDADOS**

OPCIONAL

Copos largos p/ amostras trituradas não trituradas, heterógenas e grãos.

OPCIONAL

Copos pequenos p/ amostras em pó, homogêneas, pastas, cremes, líquidas e óleos.

OPCIONAL

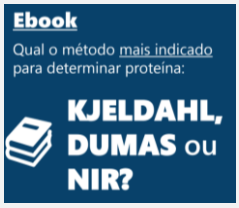
Placas de Petri para amostras descartáveis.

NOTAS E **APLICAÇÕES TÉCNICAS**

A TÉCNICA NIR **APLICADA A ALIMENTOS**

APLICAÇÃO TÉCNICA

O espectrofotômetro NIR (Near-infrared) é um equipamento de alta precisão que realiza análises em alimentos e outras amostras orgânicas (e algumas inorgânicas) através do princípio de reflectância da radiação. Veja mais acessando o material.



QUAL O MÉTODO MAIS INDICADO PARA DETERMINAR PROTEÍNA - **KJELDAHL, DUMAS OU NIR?**

EBOOK

A análise do teor total de proteína é fundamental em relação ao controle de qualidade e declaração de proteína. Além dos métodos primários KJELDAHL e DUMAS, a espectroscopia de infravermelho próximo (NIR) também pode ser utilizada. Veja mais acessando o material.

ESPECIFICAÇÕES **TÉCNICAS...**

Dimensões:	35 cm x 37.5 cm x 51 cm
Peso:	11 kg
Display:	12.3” touch screen
Sistema operacional:	Windows 10
Alimentação:	V~100-240, 50/60 HZ 2 A 250V, 2ª
Fator de proteção:	Ip62
Fonte de luz:	Lâmpada halógena quartzo/tungstênio , mtbf > 10.000h
Modo de medida:	Reflectância e transflectância
Detector:	InGaAs de alta performance com faixa estendida
Tempo de análise:	10-60 segundos(24 scans / amostras = 30 segundos)
Temperatura ambiente:	1-40° c
Temperatura de armazenagem:	-20-70° c
Faixa de comprimento de onda:	1100-2500 nm
Seleção de comprimento de onda:	Monocromador de varredura pré-dispersivo com banda espectral nominal de 10nm (fwhh). Intervalo de aquisição programável 0.5nm, 1nm ou 2nm
Reprodutib. Comprimento de onda:	< 0.2 nm, média de 10 scans
Exatidão comprimento de onda:	< 0.3 nm com padrão nist srm 1920a
Precisão comprimento de onda:	< 0.015 nm
Faixade absorbância:	Até 4 unidades de absorbância
Resolução espectral:	0.5 nm, 1.0 nm ou 2.0 nm
Ruído fotométrico:	< 15 μau na faixa padrão
Exportação de dados:	Lims, modbus, excel
Umidade ambiente:	<85%
Número de pontos de dados:	Até 2800
Número de detectores:	1

CLIQUE AQUI

FALE COM UM CONSULTOR

E SOLICITE INFORMAÇÕES

EM NOSSO SITE

OU **CLIQUE AQUI**

E FALE COM UM CONSULTOR

PELO WHATSAPP

SERVIÇO & SUPORTE

- Instalações
- Manutenção preventiva
- Ajuda e suporte remotos

FABRICADO NOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA / REPRESENTANTE OFICIAL

INSTRULAB INSTRUMENTOS PARA LABORATÓRIOS

Endereço: Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone WhatsApp (51) 3346-1466
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs