

ANALISADORES RÁPIDOS EM PRODUTOS LÁCTEOS

Analizam todos os tipos de lácteos.
Não requer montar e manter a curva de calibração



SMART

Analizador do % de Sólidos Totais (Umidade)

- Resultado em 1 a 5 minutos.
- **NÃO requer montagem de curva de calibração para nenhum tipo de amostra.**
- Analisa TODOS os tipos de amostras (em pó - pastosas - líquidas).
- Secagem dia micro-ondas de alta e baixa energia.



ORACLE

Analizador do % de Gordura Total & % de Sólidos Totais (Umidade)

- Resultado em até 5 minutos.
- Testado em milhares de amostras.
- **NÃO requer montagem de curva de calibração para nenhum tipo de amostra.**
- Consta na 2ª edição do Manual de Métodos de Análise do MAPA.



SPRINT

Analizador do % de Proteína

- Resultado em até 5 minutos.
- Específico para proteína em lácteos e cárneos.
- **Não requer manutenção da curva de calibração.**
- Analisa qualquer tipo de amostra (sólidas - pastosas - líquidas).



EDGE

Extrator sequencial via solvente pressurizado

- Para extrair **GORDURA TOTAL** em lácteos em geral em até 10 minutos.
- Para extrair **COMPOSTOS ORGÂNICOS** em pesticidas e medicamentos em até 15 minutos, para posterior análise dos extratos por GC-MS e HPLC-MS.



MARS

Digestor via micro-ondas

- **Reduz o tempo de digestão para alguns minutos.**
- Agiliza & Simplifica a preparação de TODOS os tipos de amostras, para posterior análise dos metais por AA e ICP.