

# Qualidade e rendimento melhorado





## O que isso faz por você

O **SpectraAnalyzer LATICÍNIOS** é um analisador de laticínios e um instrumento de verificação da qualidade, que é a solução ideal para análises de rotina dos principais parâmetros de qualidade durante a produção de laticínios.

Nas operações modernas de processamento de laticínios, são necessárias soluções confiáveis e precisas de análise de laticínios para fornecer aos clientes produtos da mais alta e - o que é mais importante - qualidade consistente. Para ser o mais competitivo no mercado mundial, altos rendimentos consistentes, alta qualidade e baixos custos de produção são os objetivos que precisam ser alcançados. Abaixo estão listados alguns produtos e parâmetros em que o **SpectraAnalyzer Laticínios** é mais comumente usado.

**Projetado como um sistema modular, a solução SpectraAnalyzer Laticínios apresenta os resultados analíticos desses principais parâmetros de qualidade em 45 segundos:**

- Leite em pó: umidade, gordura, proteína, lactose, cinzas, acidez, SNF
- Pré-mistura e sorvete: teor de gordura, lactose, SNF, MSNF, proteínas, carboidratos e cinzas
- Manteiga e pastas de barrar: umidade, proteína, gordura, sal
- Iogurte: gordura, sólidos totais, acidez e proteína

Não é necessário condicionar manualmente a amostra e os reagentes extras não precisam ser usados, portanto, esta solução de analisador fornece parâmetros de controle de **qualidade altamente precisos, sem nenhum custo extra.**

**Como um sistema independente, o SpectraAnalyzer Laticínios** pode ser operado com muita facilidade e intuitividade para análise de laticínios e verificação de qualidade, mesmo perto da linha de produção. A construção robusta e a configuração óptica de amostra / referência única garantem uma operação confiável em ambientes com temperaturas, vibrações e poeira flutuantes.

O analisador **SpectraAnalyzer Laticínios** vem com muitas calibrações prontas para uso e um poderoso pacote de software para facilitar o ajuste fino da calibração e registro extensivo e automatizado, bem como o armazenamento em banco de dados dos resultados analíticos no analisador, na intranet da empresa e / ou na Internet.

# Principais características



## Apresentação de amostra versátil

Com copos fechados, abertos, viscosos, deslizantes e descartáveis para pós, pastas, pastas e líquidos.



## Muitos modelos matemáticos

Para todos os tipos de produtos incluídos para instalação e inicialização de modelos de calibração rápida.



## Amostra NIR / tecnologia de referência

Como todos os instrumentos SpectraAlyzer para medições altamente sensíveis e estáveis a longo prazo.



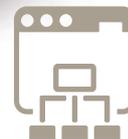
## Toque na interface do usuário

Toque de vidro intrinsecamente montado para operação higiênica direta do instrumento.



## Design compacto

Otimizado para aplicação em bancada ou em linha.



## Conectividade do servidor da Web

Para acesso direto ao instrumento via LAN e Internet de qualquer lugar, a qualquer hora.

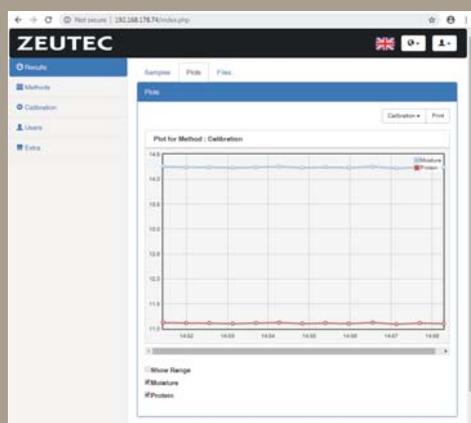
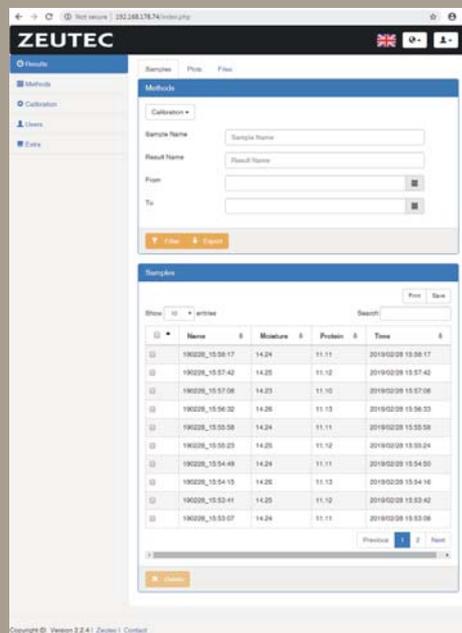


## Amigo do usuário

Apresentação de amostra e fácil de operar.

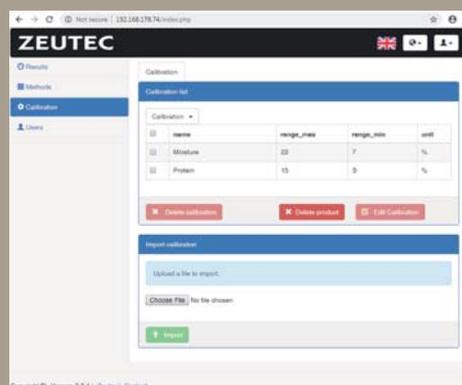
# Diário de Bordo Online

- Amostra completa e histórico de resultados analíticos
- Filtrar resultados por hora ou nome da amostra
- Procure amostras
- Exportar para o aplicativo Worx
- Copie, imprima ou salve amostras (PDF / Excel)



- Plotar várias propriedades como gráfico
- Marque / desmarque propriedades diferentes

- Gerenciamento de calibração
- Recurso de importação para calibrações novas / atualizadas



# Diagramas de fluxo do processo de produção



## Leite padronizado **1**

O leite recebido é analisado quanto à gordura, proteína, lactose, SNF, densidade, acidez titulável, caseína e teor de cinzas. Isso garante o uso de uma composição de matéria-prima de acordo com os padrões estabelecidos. O **SpectraAnalyzer Laticínios** como analisador rápido é usado para padronizar o teor de gordura, proteína e SNF do leite. O processo de fabricação de queijo pode, portanto, ser iniciado mais rapidamente.

## Pressionando **2**

A determinação do teor de umidade com o **SpectraAnalyzer Laticínios** é importante para ajustar e monitorar o processo de fabricação de queijo durante a prensagem.

## Salga **3**

O teor de sal afeta fortemente o crescimento de bactérias durante o processo de amadurecimento. Esse teor de sal é medido em pouco tempo com o **SpectraAnalyzer Laticínios**.

## Amadurecimento **4**

O processo de amadurecimento pode ser monitorado com o analisador, determinando a umidade, o ácido graxo livre e o teor de nitrogênio solúvel.

## Teste do produto final **5**

Para uma qualidade boa e consistente do produto final, de acordo com as especificações definidas, a gordura, a umidade, a caseína, o SNF, o sal, a acidez titulável e a matéria seca podem ser determinados com o **SpectraAnalyzer Laticínios**.

## Produção de Manteiga



### Recepção de creme 1

**Gordura, proteína, lactose, sólidos totais, acidez titulável, ácidos graxos livres podem ser determinados.**

A avaliação completa da qualidade do creme recebido facilita a produção de acordo com as especificações desejadas do produto.

### Padronização 2

O creme é padronizado para o teor de gordura desejado, importante para a qualidade do produto final.

### Agitação 3

O processo de agitação pode ser otimizado medindo o teor correto de umidade e gordura com o **SpectraAnalyzer Laticínios**.

### Teste do produto final 4

Medições de umidade, gordura, SNF, sólidos totais, proteínas, ácidos graxos livres, valor de peróxido e índice de refração com o **SpectraAnalyzer Laticínios** permitem o controle final da qualidade do produto.

## Produção de iogurte



### Recepção de leite 1

Umidade, gordura, proteína, lactose, sólidos totais, caseína, conteúdo de acidez titulável pode ser determinado.

### Padronização 2

O conteúdo de gordura e proteína do leite é padronizado para criar o produto final desejado. Diferentes níveis de gordura são necessários em diferentes produtos (iogurtes sem gordura, gorduras leves ou gorduras integrais). O teor de proteínas também é padronizado para atingir o nível necessário para reduzir a sinérese.

### Fermentação 3

O processo de fermentação pode ser monitorado através da medição de lactose, ácido láctico, com o **SpectraAnalyzer Laticínios**. Quando o nível de acidez desejado é atingido, o processo de fermentação pode ser interrompido.

### Teste do produto final 4 5

**A gordura, sólidos totais, acidez e teor de proteínas são determinados.**

O **SpectraAnalyzer Laticínios** é usado para o controle de qualidade do produto final.

## Produção de leite em pó



### Recepção 1

**A umidade, gordura, proteína, lactose, sólidos totais, caseína e acidez titulável podem ser determinadas no leite líquido.** Isso garante o uso de um leite adequado para a produção de produtos finais de alta qualidade com uma vida útil mais longa.

### Padronização 2

A padronização de gordura e SNF é importante para garantir que o processo a jusante seja padronizado com variações mínimas. Diferentes níveis de gordura são necessários para o leite em pó integral e em pó desnatado, que pode ser determinado com o **SpectraAnalyzer Laticínios**.

### Secagem 3

A determinação da umidade no produto seco garante o monitoramento rápido do processo de secagem e orienta o operador a controlar o processo em relação à especificação desejada do produto.

### Embalagem e armazenamento - Teste do produto final 4 5

A medição de umidade, gordura, proteína, lactose, cinza, acidez, sólidos e não gordura, total de sólidos com o **SpectraAnalyzer Laticínios** garante uma qualidade boa e consistente de acordo com os padrões de produto estabelecidos.

## Produção de sorvete



### Recepção de matérias-primas 1

**Gordura, proteína, lactose, sólidos totais, acidez titulável, ácidos graxos livres podem ser determinados.**

A avaliação completa da qualidade do creme recebido facilita a produção de acordo com as especificações desejadas do produto.

### Formulação da mistura 2

O creme é padronizado para o teor de gordura desejado, importante para a qualidade do produto final.

### Envelhecimento da mistura 3

O processo de agitação pode ser otimizado medindo o teor correto de umidade e gordura com o **SpectraAnalyzer Laticínios**.

# Dados técnicos

## Design

Faixa espectral 1400 - 2400nm

Sistema de feixe duplo, medição de amostra / referência

Alta relação sinal / ruído > 150.000: 1

Memória interna expansível grande para calibrações, métodos e resultados do histórico

Diagnóstico automático

Interface gráfica do usuário, painel de toque de vidro capacitivo projetado

## Acessórios opcionais

Teclado, Leitor de código de barras, Impressora, Aplicação worx (AWX)

## Desempenho analítico

Consulte a folha de dados de desempenho específica da mercadoria.

## Especificações

Tela	TFT 800x480 pixels
Requisitos de energia	min. 90 VAC (50 - 60 Hz), max. 260 VAC (50 - 60 Hz), 220 VA
Temperatura de operação	5 ° C - 35 ° C sem condensação
Interfaces	1 x USB 2.0 frontal, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Dimensões	Altura: 310 mm / Largura: 300 mm / Profundidade: 480 mm
Peso	17 kg

## Informações sobre o pedido

SpectraAlyzer DAIRY 110-A100-17

### ZEUTEC - GStec

Rua Alagoas, N. 599, Sala 3  
Jardim dos Estados  
Campo Grande - MS  
Brasil

(67) 326-6001 / (67) 3326-6010  
gleize@gstecms.com.br  
silvio@gstecms.com.br  
www.gstecms.com.br

**ZEUTEC**

 **GStec**  
Analisando sua amostra

**SpectraAlyzer**  
Laticínios 