



# tecno-lab s.r.l.

Via L. Abbiati, 22/A-B - 25131 Brescia - E-mail: info@tecnolab.bs.it

Tel. 0303582505 r.a. - Fax 0303582517 - www.tecnolab.bs.it

**Apparecchiature scientifiche da laboratorio e assistenza tecnica**

Uff. Reg. Imp. di Brescia - Codice fisc. e Part. IVA 02919890174

N. REA 30402 Cap. Soc. 100.000,00 i.v.



## Fotometro da Banco FoodLab per Grasso e Olio



### Descrizione

Con i sistemi di analisi della linea FoodLab è possibile controllare la qualità di oli e grassi direttamente sulla linea di produzione in tempo reale.

Utilizzare gli analizzatori FoodLab è facile e si può effettuare un ampio pannello di analisi in tempo più breve rispetto ai metodi tradizionali.

### La Soluzione per il controllo di qualità di Oli e Grassi

Gli strumenti della linea FoodLab che permettono di effettuare le analisi su oli e grassi hanno una accuratezza molto elevata e possono discriminare valori molto bassi di acidità (range 0,01 - 23,95 % oleic acid) e perossidi (range 0,1 - 550 mEqO<sub>2</sub>/Kg) con una risoluzione di 0,01.

Per questo sono un'ottima soluzione per le industrie alimentari che lavorano con oli raffinati.

Con FoodLab Touch è possibile effettuare l'analisi della p-Anisidina in 2 minuti (40 Test/Ora) con una metodica semplice senza l'impiego di reagenti cancerogeni.

### Metodo analitico Semplice

Grazie alla semplicità del metodo analitico impiegato FoodLab Touch, possono essere utilizzati da qualsiasi operatore anche non specializzato senza la necessità di un laboratorio attrezzato.

Non è necessaria la calibrazione, sono liberi da costi di manutenzione; Per questo sono ideali per effettuare il controllo di qualità di oli e grassi lungo le linee di produzione.

## **Strumenti di misura accurati**

Il metodo analitico impiegato in FoodLab Touch è stato sottoposto a vari studi comparativi che hanno dimostrato che i risultati analitici sono ben correlati con quelli dei metodi di riferimento AOCS, con il vantaggio che gli analizzatori della linea FoodLab sono più semplici da usare e i risultati vengono forniti più velocemente:

- Acidità 1 minuto
- Perossidi 4 minuti
- p-Anisidina 2 minuti
- Numero di Iodio in Olio di Palma 2 minuti
- Saponi 2 minuti
- Polifenoli su olio di oliva in 5 minuti

Ogni test è eseguito dispensando in una cuvetta contenente la soluzione tampone una determinata quantità di campione.

Grazie a reagenti appositamente sviluppati, si genera una reazione colorimetrica.

Il risultato del test si ottiene immediatamente dopo l'elaborazione della lettura fotometrica, nella relativa unità di misura.

## **Semplici, veloci ed affidabili, facili da usare**

I sistemi sono progettati per potere essere usati da chiunque, senza il supporto di personale specializzato.

Le metodiche di analisi sono più facili di quelle tradizionali e possono essere eseguite in pochi semplici passaggi.

Se sorge un dubbio, la guida "step by step", visualizzata direttamente sullo schermo touchscreen, guida l'operatore nella procedura di analisi.

Tempi ridotti Con i sistemi FoodLab si possono effettuare le analisi in modo facile e veloce senza un laboratorio di analisi dedicato ed attrezzato o il bisogno di appoggiarsi a laboratori esterni.

Bastano pochi minuti per effettuare un'analisi, ottenendo immediatamente risposte esatte ed accurate per monitorare il processo produttivo.

Con FoodLab Touch è inoltre possibile analizzare fino a 16 campioni nello stesso momento e la modalità multitasking permette di gestire simultaneamente le determinazioni di diversi parametri analitici.

Questa modalità consente al sistema di eseguire un'analisi ed iniziarne una nuova nello stesso tempo, con la possibilità di tornare alla prima analisi in qualsiasi momento.

Affidabilità Questi strumenti di misura devono la loro sensibilità, accuratezza ed affidabilità all'impiego della tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED.

I risultati delle analisi sono correlati con i metodi di riferimento.

**FoodLab Touch**, progettato per diversi tipi di oli e grassi, è configurato con il pannello completo di analisi.

È capace di analizzare 16 campioni contemporaneamente, dotato di un LCD touchscreen 5,7", stampante, celle di incubazione, collegamento ethernet (LAN), USB per collegamento al PC, USB per trasferimento dati

**FoodLab Junior**, progettato per diversi tipi di oli vegetali e grassi animali, è configurabile solo con alcune analisi a scelta (configurazione personalizzata).

È capace di analizzare 3 campioni contemporaneamente, dotato di un LCD touchscreen 4,3", USB per collegamento al PC, bluetooth 2.1

Test	Range di Misura	Risoluzione	Ripetibilità
<b>Acidi grassi liberi</b>	0.01 - 1.10 % Acido Oleico	0.01 %	0.02 %
	0.90 - 3.50 Acido Oleico	0.1 %	0.1 %
	1 - 26.03 % Acido Oleico	0.1 %	0.5 %
<b>Perossidi</b>	0.01 - 5.5 % meqO2/Kg	0.01 meqO2/Kg	0.1 meqO2/Kg
	0.5 - 50 meqO2/Kg	0.01 meqO2/Kg	0.3 meqO2/Kg
	4 - 550 meqO2/Kg	0.1 meqO2/Kg	3 meqO2/Kg
<b>P - Anisidina</b>	0.5 - 100 AnV	0.1 AnV	0.5 AnV
<b>Iodio</b>	2 - 100 g / 100 g	1 g / 100 g	2 g / 100 g
<b>Saponi</b>	1 - 3000 ppm	1 ppm	5 ppm
<b>Polifenoli</b>	10 - 900 mg/Kg	1 mg/Kg	5 mg/Kg

<b>TEST SU OLI / GRASSI</b>	
KIT ACIDITA' SU GRASSI 100 TEST	300125
KIT ACIDITA' SU GRASSI 10 TEST	300128
KIT PEROSSIDI SU GRASSI 100 TEST	300150
KIT PEROSSIDI SU GRASSI 20 TEST	300159
KIT P-ANISIDINA 100 TEST	300500
KIT P-ANISIDINA 10 TEST	300503
KIT POLIFENOLI 100 TEST (solo per analisi su Olio d'Oliva)	300475
KIT POLIFENOLI 10 TEST (solo per analisi su Olio d'Oliva)	300478
KIT SAPONI 100 TEST	300175
KIT SAPONI 10 TEST	300179
KIT NUMERO DI IODIO 100 TEST (solo per analisi su Olio di Palma)	300560
KIT NUMERO DI IODIO 10 TEST (solo per analisi su Olio di Palma)	300561
EXTRAFLUID-Soluz.estraz.oli 100 mL (20 TEST)	300133
KIT DISEMULSION.MAIONESE (220gr) 100 TEST	300595

## Dati Tecnici

Schermo	LCD touchscreen 5,7" TFT a colori
Connettività	2 porte USB 2.0 per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software. 1 porta USB tipo B per servizio tecnico e per collegamento a computer. 1 porta Ethernet (LAN).
Memoria	4 GB di memoria per archiviare nel database interno le analisi effettuate
Formato database	file CSV e XML compatibili con tutti i formati di database
Modulo fotometrico	8 canali in 4 celle di lettura, ciascuna con 2 LED con differenti lunghezze d'onda
Modulo di incubazione	Blocco termostato a 37°C con 16 posizioni
Stampante	Stampante grafica da 80mm di larghezza
Dimensioni (L x P x H)	32 x 29,5 x 13 cm
Peso	2.80 Kg

## Codice Prodotto

Descrizione	Codice
Fotometro da Banco FoodLab	222003Z01

## Accessori

Descrizione	Codice
Pipetta Socorex Variabile 20-200µL	ACF006
Easy-Pipette 1-10 µL	215000Z01