

CDR FoodLab® para **leche y productos lácteos**

**cdR FOODLab®**



## Análisis

Ácido L-láctico, Amoníaco, Cloruros, Peróxido de hidrógeno, Fosfatasa alcalina (ALP),

$\epsilon$ -fructosil-lisina (Furosina), Peroxidasa (POD), Índice de Acidez, Índice de peróxidos, Lactosa, Urea.

## ¿QUÉ ES EL SISTEMA CDR FOODLAB®?

CDR FoodLab® consiste en un analizador de tecnología fotométrica controlado por termostato que usa emisores LED y en un kit de reactivos de baja toxicidad y un solo uso, preenvasados, en paquetes de 10 pruebas, con una estabilidad de 12 meses, desarrollados por los laboratorios de investigación CDR.

### KITS ANALÍTICOS

El uso de reactivos preenvasados y los procedimientos analíticos desarrollados por los laboratorios de investigación CDR permiten eliminar la preparación de la muestra o reducirla, acelerar y simplificar los métodos analíticos y eliminar completamente los complejos procedimientos de calibración.



## RÁPIDO

El sistema CDR FoodLab® permite **acelerar los procedimientos analíticos**. De hecho, es posible analizar **simultáneamente hasta 16 muestras** y realizar un control constante del proceso de producción, obteniendo respuestas específicas y precisas en unos pocos minutos.

El modo multitarea permite la determinación simultánea de diferentes parámetros analíticos. De hecho, es posible comenzar un análisis mientras otro ya está en progreso, con la posibilidad de pasar en cualquier momento de un análisis a otro.



## FIABLE

CDR FoodLab® es un instrumento de medición que garantiza una **alta sensibilidad**, un amplio **rango de medición** y una excelente **repetibilidad de resultados** gracias a la innovadora tecnología fotométrica que usa fuentes de luz

LED y longitudes de onda fija que abarcan desde el ultravioleta hasta el espectro visible (hasta 6 densidades ópticas). **Los resultados de los análisis están relacionados con los métodos de referencia.**



## SIMPLE

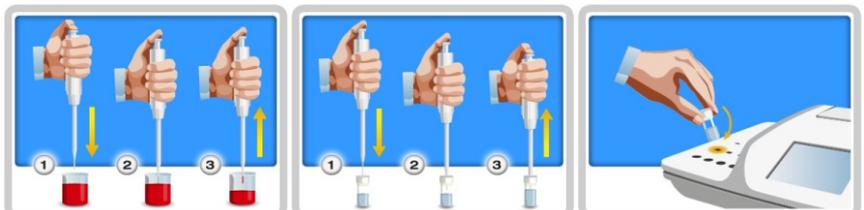
El sistema fue diseñado para ser utilizado de forma independiente, no solo en el laboratorio, sino también en la línea de producción en tiempo real, por personal sin ninguna preparación técnica de laboratorio. **Los métodos de análisis son más simples que los tradicionales** y se realizan en unos pocos pasos:

- 1 Agregar la muestra al reactivo preenvasado.
- 2 Seguir las instrucciones en la pantalla y, si surge alguna duda, la función HELP os guiará paso a paso a través del procedimiento.
- 3 El resultado será calculado automáticamente, visualizado e impreso.

Cada prueba se realiza dispensando una cantidad predefinida de muestra directamente en la probeta que contiene el tampón.

Gracias a los reactivos especialmente diseñados se desarrolla una reacción colorimétrica.

El resultado de la prueba se imprime directamente, después de procesar la lectura fotométrica, en la unidad de medida apropiada.



## CDR FoodLab® para leche y productos lácteos



### El control de calidad de los procesos de producción de leche y productos lácteos nunca ha sido tan fácil!

Con CDR FoodLab® se puede determinar de manera simple y rápida el ácido L-láctico en leche, crema, queso y yogur; amoníaco en leche, crema, queso y yogur; cloruros en leche, queso y soluciones acuosas; fosfatasa alcalina (ALP) en leche; peróxido de hidrógeno en leche;  $\epsilon$ -Fructosil-lisina (furosina) en leche; peroxidasa (POD) en leche; índice de acidez en mantequilla, margarina y crema; índice de peróxido en mantequilla, margarina y crema; lactosa en leche, queso y yogur; urea en leche. **Todo con un solo analizador.**

CDR FoodLab® analiza:

Leche con bajo contenido graso o leche entera, cruda o pasteurizada, sin ningún tipo de mantenimiento previo. Queso, mozzarella, ricota, yogur, mantequilla, margarina y otros productos lácteos, **con una preparación de muestra extremadamente fácil**, en comparación con la requerida por el método oficial.



Los reactivos son preenvasados, en paquetes de 10, **estabilidad de 12 meses**, desarrollados y producidos por los laboratorios de investigación CDR.



ANÁLISIS	Rango de medición	Resolución	Repetibilidad
Lactosa	0.01-5.50% lactosa	0.01 %	0.02%
Ácido L-láctico	2.0 - 250.0 ppm ácido láctico	0.1 ppm	3 ppm
Amoníaco	1.00 - 80.00 ppm de NH <sub>3</sub>	0.01 ppm	3 ppm
Cloruros	50 - 400 mg/dL NaCl	1 mg/dL	5 mg/dl
Urea	5.0 - 100.0 mg/dL Urea	0.1 mg/dL	0.5 mg/dL
Peróxido de hidrógeno	1.5 - 25.0 ppm H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	0.1 ppm	3 ppm
$\epsilon$ -Fructosil-lisina *Furosina	10 - 1000 $\Delta$ x 1000 10.0 - 500.0 mg/100 g	0.01 $\Delta$ x 1000 0.1 mg/100 g	10 $\Delta$ x 1000 5 mg/100 g
Acidez	0.01 - 1.10 % ácido oleico	0.01%	0.02%
Número de peróxidos	0.01 - 5.50 meqO <sub>2</sub> /Kg	0.01 meqO <sub>2</sub> /Kg	0.1 meqO <sub>2</sub> /Kg
Peroxidasa (POD) *Seroproteínas	100 - 8000 U/L 13.60 - 17.70 %	1 U/L 0.01 %	100 U/L 0.1 %
Fosfatasa alcalina (ALP)	0.10 - 7.00 U/L de ALP	0.10 U/L	0.1 U/L

\*Determinación indirecta

ver.1.0 oel