

Control de calidad en leche y productos lácteos

Nuestras tecnologías analíticas ayudan a los productores lecheros, los procesadores y los reguladores a proteger la integridad y la calidad de sus productos. Ofrecemos una gama de soluciones específicas y no específicas para ayudar en la lucha contra la adulteración de la leche, y muchos de nuestros instrumentos funcionan según estándares reconocidos internacionalmente como IDF, ISO, ICAR y AOAC.

SOLUCIONES COMPLETAS DE PRUEBAS DE LÁCTEOS

- Nutrición – macro y micronutrientes
- Seguridad: detección de toxinas orgánicas e inorgánicas
- Optimización: maximizar el valor del proceso de los materiales.



Los procesos lácteos

Procesadores de alimentos balanceados	Granjas lecheras	Acopiadores de leche	Procesadores de lácteos	Empacadores y productores	Centro de ventas de lácteos
Verificaciones de parámetros nutricionales y detección de micotoxinas	Verificación de drogas veterinarias y medicamentos	Confirmación de macronutrientes, y detección de metales pesados.	Confirmación de macronutrientes y micronutrientes, verificación y confirmación de adulterantes.	Control de calidad en productos terminados, facultades de investigación y transferencia de plastificantes.	Verificación de adulteraciones y trazabilidad de los productos

Soluciones para...

- Productores de alimentos balanceados
- Granjas lecheras
- Procesadores de productos lácteos
- Productores de envases
- Laboratorios de tercería

A través de nuestras soluciones analíticas, trabajamos continuamente en ser socios confiables para los fabricantes de alimentos a la hora de optimizar sus procesos de producción y mantener la consistencia en la calidad del producto final mediante:

- Monitoreo de ingredientes de entrada
- Optimización de los procesos de producción
- Verificación de la calidad del producto terminado
- Mejora de formulaciones y desarrollo de nuevos productos
- Construcción de valor de marca



LactoScope 300 FT-IR

El LactoScope 300 FT-IR es un analizador de productos lácteos rápido, confiable y fácil de usar, que proporciona resultados precisos en menos de 45 segundos, con capacidad para analizar hasta 60 muestras por hora. Detecta adulterantes, ofrece calibración constante y cuenta con una interfaz intuitiva que facilita la validación de datos y su exportación a LIMS. Es ideal para medir la calidad de productos lácteos, controlar procesos y mejorar la producción.



Lactoscope FTA

El LactoScope FT-A es nuestro analizador de infrarrojo medio más versátil, capaz de analizar una amplia gama de productos lácteos: leches, cremas, suero, concentrados, helados y mezclas de yogur. Las últimas innovaciones en hardware permiten probar fácilmente los productos lácteos más exigentes, como cremas con hasta un 55% de grasa y otros productos viscosos. Con una precisión típica inferior al 1% CV, un tiempo de medición de 30 segundos, este instrumento es la opción preferida de los grandes procesadores y laboratorios lácteos.



BTSQ

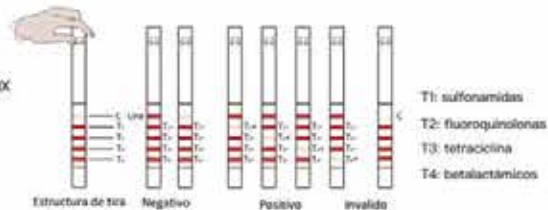
El Kit de pruebas rápidas para Betalactámicos, Tetraciclinas, Sulfonamidas Y Fluoroquinolonas es una Tira de flujo lateral que determina niveles cuantitativos de residuos de antibióticos en leche. Esta prueba está diseñada para la detección rápida en sitio o para el control diario



BENEFICIOS

-  **COSTO-BENEFICIO**
-  **SENSIBLE**
Cumple con la normativa de la NMX
-  **RÁPIDO**
Solo 7 minutos.
-  **FÁCIL DE USAR**
Se maneja fácilmente en sitio o en el laboratorio.
-  **MÁXIMA CONFIABILIDAD**

INTERPRETACION VISUAL



MICROFAST

Placas de recuento microbiano

1. **Inoculación:** Levante la película superior y agregue la muestra.
2. **Incubación:** Incubar las placas siguiendo las Instrucciones de uso.
3. **Interpretación:** Contar las colonias.

