

INFO PRODUIT



Le système d'analyse pour le contrôle qualité du lait et des produits laitiers

CDR FoodLab® est le **système d'analyse du lait et des produits laitiers**, pour effectuer les **contrôles qualité** durant tout le processus de production. Avec un seul instrument, vous pouvez déterminer de façon **simple et rapide** un large panneau de paramètres chimiques.

Ce que vous pouvez analyser :

- Acide L-lactique
- Lactose
- Ammoniac
- Urée
- Chlorures
- Phosphatase alcaline (ALP)
- Peroxyde d'hydrogène
- Fructosyl-lysine (Furosine)
- Peroxydase



Méthode d'analyse qui a démontré une excellente **fiabilité, précision et stabilité** d'après le Laboratoire de référence **ACTALIA** de Poligny.



Analyse tous les **types de laits** (vaches, chèvres, brebis ...)



Analyse le fromage mais aussi le yaourt, le beurre, la margarine ...



Sensibilité et précision grâce à la technologie **photométrique LED**



Détermine la **qualité du lait** (écrémé, entier, pasteurisé, cru ..)



Préparation de l'**échantillon simplifiée** par rapport à la méthode officielle.