

ОБЩИЙ КАТАЛОГ РЕШЕНИЙ

Инженерия безупречного контроля

Аналитические решения
для производства

ОБОРУДОВАНИЕ / ВНЕДРЕНИЕ / СЕРВИС

Ведущие технологии в портфеле MAES

Оснащаем лаборатории пищевых и агропромышленных предприятий.

FOSS и Anton Paar

Основа портфеля MAES. Дополняем её решениями ведущих мировых производителей для других задач лаборатории.

От подбора до сервиса

Комплектация, поставка, пусконаладка и обучение. Обслуживание оборудования и оригинальные запасные части.



«У компаний с большой инженерной историей есть чему учиться: точности, последовательности, вниманию к деталям. Мне важно сохранять это отношение к делу в MAES».

Станислав Геворков

Основатель MAES Group

От задачи к рабочему решению

-
- 04–10** **Отраслевые решения**
Продукт, контрольная точка, оборудование
-
- 11–15** **Технологии и платформы**
FOSS, Anton Paar и расширенный портфель
-
- 16–17** **Подбор и внедрение**
Метод, комплектация, поставка, запуск
-
- 18–19** **Сервис и запчасти**
MAES Care и поддержка эксплуатации
-
- 20–21** **Практика и рекомендации**
Поставки, сервис и письма заказчиков
-
- 22–23** **Команда MAES**
Специалисты и области ответственности
-
- 24** **Обсудить задачу**
Первый запрос и контакты
-

Разделы кликабельны. Нижний колонтитул возвращает к содержанию.

Молоко и молочные продукты



Состав и качество молочных продуктов

01 Приёмка сырья

Состав молока и показатели его качества.

MilkoScan FT3 для анализа состава. Соматические клетки и бактериальная обсеменённость — отдельные задачи контроля.

02 Стандартизация и переработка

Состав продукта и его физические свойства.

Контроль жира и белка, вязкости и текстуры помогает оценивать продукт на этапах переработки.

03 Готовая продукция

Сыр, масло, йогурт и сухие продукты.

FoodScan 2 Dairy для твёрдых и полутвёрдых продуктов; NIRS DS3 для порошков. Дополнительно — текстура и активность воды.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Мясо, птица и рыба



Жир, белок и точность рецептуры

01 Приёмка сырья

Жир, белок и влага в поступающем сырье.

FoodScan 2 для оперативного анализа состава. Подготовку пробы и калибровку выбирают с учётом типа продукта.

02 Смешение и переработка

Контроль состава и корректировка рецептуры.

Сравнение состава до и после смешения. Поточные и рентгеновские системы для контроля на линии.

03 Готовая продукция

Состав, текстура и условия хранения.

FoodScan 2 для контроля состава; усилие среза, твёрдость и активность воды для оценки свойств готового продукта.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Зерно, мука и хлебопечение



Качество зерна и свойства муки

01 Приёмка зерна

Качество сырья и распределение партий.

Infratec: экспресс-анализ целого зерна и масличных для оценки состава при приёмке.

02 Помол и подготовка теста

Технологические свойства муки и теста.

CHOPIN, Perten и Brabender: испытания муки и теста для оценки поведения сырья в переработке.

03 Готовые изделия

Состав, влажность и потребительские свойства.

Контроль текстуры и активности воды хлеба, макарон, снеков и кондитерских изделий.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Корма и кормовое сырьё



Питательность и состав кормов

01 Входной контроль

Состав и изменчивость кормового сырья.

NIR-анализ белка, влаги, жира и клетчатки. Набор калибровок зависит от продукта и диапазона показателей.

02 Подготовка кормовой смеси

Состав смеси и корректировка рецептуры.

NIRS DS3 и DS3 F для кормового анализа. Контроль состава позволяет отслеживать изменения при подборе компонентов.

03 Готовая партия

Экспресс-анализ и референтные методы.

Кьельдаль, экстракция жира и определение клетчатки — лабораторные методы для проверки экспресс-результатов.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Масла, жиры и масличное сырьё



Масличность сырья и качество масла

01 Приёмка сырья

Состав масличных семян.

NIR-анализ для оценки поступающего сырья и распределения партий по показателям состава.

02 Переработка

Состав промежуточных продуктов и шротов.

Лабораторный NIR-анализ; FOSS ProFoss 2 и BÜCHI NIR-Online для измерений непосредственно на линии.

03 Готовое масло

Химические показатели качества.

CDR FoodLab и титрование: кислотность, показатели окисления и технологических примесей.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Вино, пиво и другие напитки



Плотность, спирт и растворённые газы

01 Подготовка компонентов

Плотность и концентрация жидкостей.

Серия DMA: измерение плотности и расчёт концентрации по зависимости для конкретного раствора.

02 Производство напитка

Спирт и другие показатели состава.

Alcolyzer, WineScan и BeerFoss: аналитические платформы под тип напитка и необходимый набор показателей.

03 Розлив и готовый продукт

Растворённые газы и кислород в упаковке.

Контроль CO₂, O₂ и общего кислорода в упаковке (ТРО). Измерительные модули и автоматическая подача образцов.

Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

Ингредиенты, кондитерские и готовые продукты



Текстура, состав и стабильность

01 Входной контроль

Состав и влажность ингредиентов.

Экспресс-анализ и прямые методы для жиров, белковых смесей, начинок и порошков.

02 Рецепттура и переработка

Текстура, вязкость и структура продукта.

Контроль твёрдости, липкости, упругости и усилия среза. Реология и размер частиц в дисперсиях и порошках.

03 Готовая продукция

Свойства продукта при хранении.

Активность воды, окислительная устойчивость и свойства упаковки с учётом рецептуры и условий хранения.

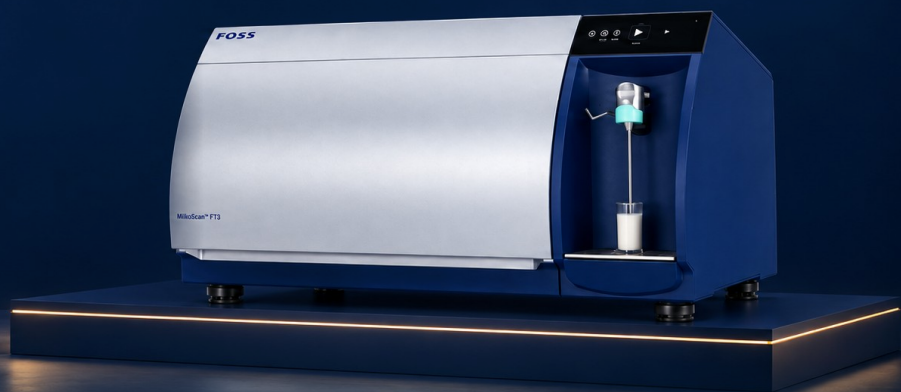
Подробнее о решениях для вашей отрасли на maesgroup.ru

FOSS

Контроль состава от приёмки сырья до выпуска продукции.
Лабораторные, поточные и референтные методы.

Жир.
Белок.
Влага.

MilkoScan · FoodScan
Infratec · NIRS DS3



В лаборатории

Быстрый анализ состава для текущего контроля. Kjeltex, Soxtec и Fibertec поддерживают референтные химические методы.

В производстве

ProFoss измеряет состав в потоке. Результаты помогают технологу наблюдать изменения и корректировать процесс.

Оборудование FOSS, каталоги и руководства на сайте MAES

Anton Paar

Физические свойства продукта и анализ напитков.
От одного показателя до модульной системы измерений.

СВОЙСТВА И СТАБИЛЬНОСТЬ

Плотность.
Спирт.
Вязкость.

DMA · Alcolyzer
ViscoQC · MCR



DMA 4002

Анализ напитков

Плотность, концентрация, спирт и растворённые газы. Совмещаем измерительные модули и подачу образцов в одной системе.

Поведение продукта

Вязкость и реология помогают оценить текучесть и структуру. Условия испытания связываем с переработкой и применением.

Оборудование Anton Paar и подбор конфигурации на сайте MAES

Химический анализ и пробоподготовка

Методы, которые раскрывают состав продукта и дают опору для экспресс-анализа.



CDR · FOODLAB



CEM · SMART 6 + ORACLE

Титрование и pH

Metrohm: титрование, pH и проводимость для контроля сырья, растворов и готового продукта.

Влага, жир и белок

CEM, FOSS, VELP и C. Gerhardt: прямые методы определения состава и соответствующая пробоподготовка.

Качество масел и напитков

CDR FoodLab: прикладные химические тесты для производственной лаборатории.

Подготовка проб

Измельчение, экстракция, минерализация и дозирование. Оснастка и расходные материалы входят в комплектование.

Производители и аналитические технологии на сайте MAES

Свойства, которые не объяснить составом

Структура, устойчивость и поведение продукта в производстве и при хранении.



AQUALAB · 4TE



MALVERN · MASTERSIZER 3000+

Текстура

Stable Micro Systems: механические испытания для сравнения рецептур, сырья и режимов обработки.

Активность воды

AQUALAB: прямое измерение aw для оценки условий устойчивости продукта наряду с другими показателями.

Частицы и дисперсии

Malvern Panalytical: размер частиц и характеристики дисперсных систем для контроля структуры.

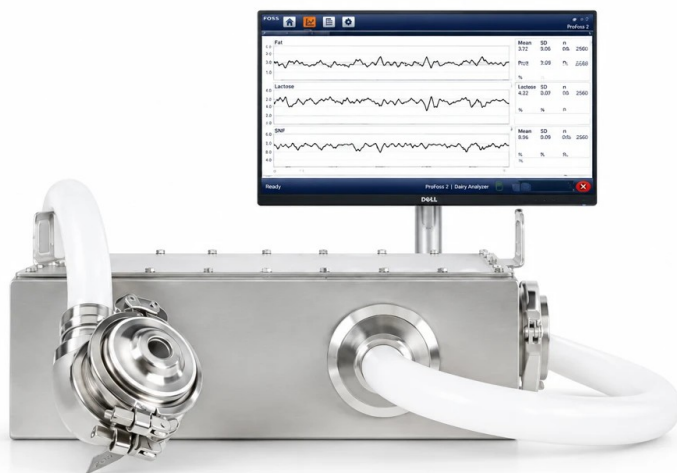
Цвет, аромат и упаковка

Konica Minolta, ALPHA MOS, GERSTEL и MOCON: инструментальная оценка дополнительных свойств продукта.

Расширенный портфель производителей на сайте MAES

Результат там, где идёт процесс

Непрерывное наблюдение за составом помогает увидеть изменения между лабораторными пробами.



FOSS · PROFOSS 2

Измерять на линии

FOSS ProFoss 2 и BÜCHI NIR-Online. Контроль состава сырья, смеси или готового продукта в выбранной точке производства.

Встроить в процесс

Учитываем требования к монтажу, температуре, очистке и передаче данных. Подбираем исполнение под условия линии.

Для автоматического регулирования дополнительно проектируем связь анализатора с системой управления линией.

ProFoss 2: поточный анализ и внедрение с MAES

Комплектуем лабораторию под задачи производства



- | | | |
|----|------------------------------|--|
| 01 | Продукт и показатели | Уточняем продукты, показатели, диапазоны и поток проб. Определяем требования к производительности и автоматизации. |
| 02 | Метод и приложение | Учитываем принятые на предприятии методы анализа. Выбираем приборы и приложения по документации производителей. |
| 03 | Оснащение лаборатории | Подбираем анализаторы, пробоподготовку, принадлежности и стартовые расходные материалы. |
| 04 | Площадка и маршрут | Планируем движение проб, размещение приборов и доступ для сервиса. Проверяем питание, воду, газы и вытяжку. |

Обсудить задачи и оснащение лаборатории

От комплектации к ежедневной работе



- | | | |
|----|-------------------------------|---|
| 01 | Зафиксировать комплект | Модель, приложения, лицензии, оснастка и расходные материалы. Сроки, работы и документы включаем в предложение. |
| 02 | Подготовить запуск | Согласуем условия установки, подключения и график работ. Планируем пусконаладку и обучение сотрудников. |
| 03 | Ввести в эксплуатацию | Проводим пусконаладку и проверяем основные операции. Фиксируем результаты выполненных работ. |
| 04 | Передать команде | Обучаем анализу, уходу и контрольным проверкам. Пользователи знают, как действовать при отклонениях и получить поддержку. |

Обсудить комплектацию и план внедрения

Сервис, который помогает сохранять рабочий ритм

Планируем обслуживание по установленному оборудованию, нагрузке и требованиям производства.

Профилактика

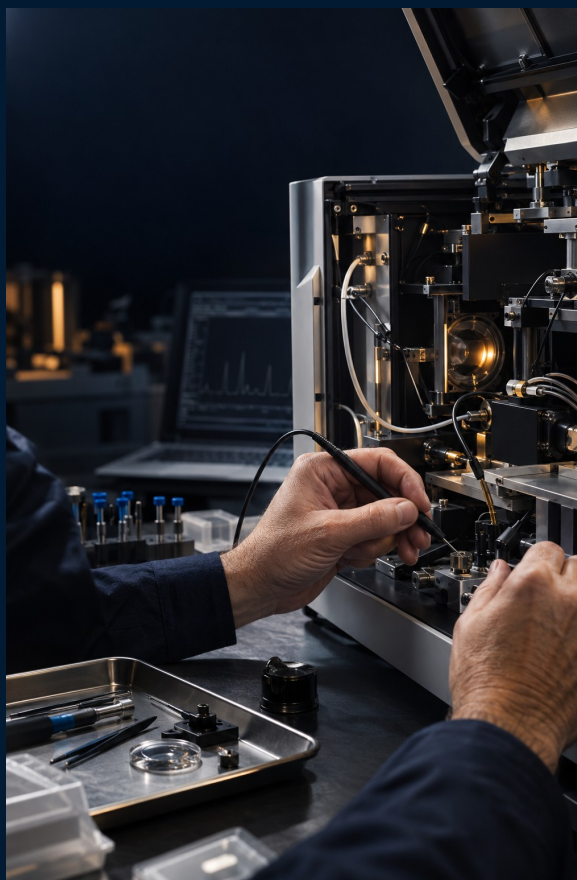
Плановые проверки и обслуживание помогают выявлять износ до отказа.

Диагностика и ремонт

Находим причину неисправности, определяем работы и необходимые детали.

Поддержка пользователей

Помогаем с эксплуатацией, уходом и проверками. Обучаем новых сотрудников.



Программа под ваш парк приборов

Обслуживание, оригинальные детали и лампы, обучение, организация поверки, обновления ПО и калибровок при их доступности для прибора.

Состав работ, сроки реакции и условия выезда фиксируем в договоре.

Восстановить работу. Предупредить повторение.



Евгений Полюшкин

Директор по сервису
и поддержке

Сертифицированный инженер FOSS
Electric. Более 7 лет работы с
оборудованием FOSS.

Изучаем историю прибора, условия
появления ошибки и результаты уже
выполненных проверок.

Проверить совместимость

Модель, серийный номер, артикул,
ревизия и фотография узла помогают
точно определить нужную деталь до
заказа.

Восстановить и проверить

Поставляем оригинальные запчасти и
расходные материалы. После ремонта
проверяем работу и даём
рекомендации по уходу.

Отправить запрос по сервису или запасным частям

Опыт, подтверждённый заказчиками



АЛВИСА

DMA 5002 + Alcolyzer 3001

Поставка оборудования Anton Paar и пусконаладочные работы.

Заказчик отмечает ввод в эксплуатацию, соблюдение сроков и оперативную коммуникацию.

Открыть письмо · 01.09.2026

ВКЗ «КиН»

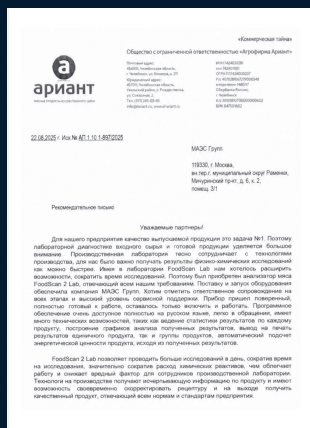
Alcolyzer 5001

Поставка анализатора содержания спирта и пусконаладочные работы.

В письме отмечены стабильная работа прибора, внимание к деталям и сопровождение на всех этапах.

Открыть письмо · 07.09.2026

Поставка и сервис для производства



Агрофирма «Ариант»

FoodScan 2 Lab · поставка и запуск

В письме отмечены расширение возможностей лаборатории, сопровождение внедрения и высокий уровень сервиса.

Открыть рекомендательное письмо

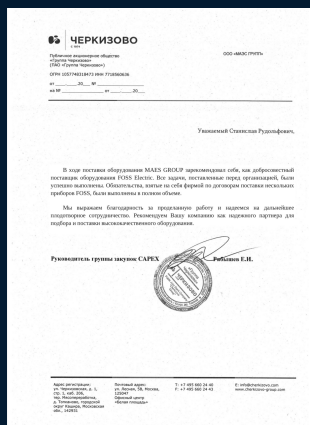


МПЗ «РЕМИТ»

FoodScan · сервис и запчасти

Благодарность за сервисные детали и обслуживание.
Отмечены оперативность и профессионализм команды.

Открыть рекомендательное письмо



Группа «Черкизово»

FOSS · поставка оборудования

Подтверждено выполнение обязательств по поставке приборов FOSS. Заказчик рекомендует компанию как надёжного партнёра.

Открыть рекомендательное письмо

Оригиналы опубликованы на maesgroup.ru/about/

Подбор и аналитические методы



Павел Тимофеев

Директор по развитию стратегических направлений

Подбор решения, комплектация и сопровождение внедрения.



Никита Золотарёв

Директор направления «Химико-аналитическое оборудование» · к.т.н.

Методы анализа, применение оборудования и задачи лаборатории.



Филипп Сотников

Менеджер по развитию направления аналитического оборудования

Подбор решений и работа с промышленными клиентами.

Сервис и сопровождение



Евгений Полюшкин

Директор по сервису и поддержке

Запуск, диагностика, сервис и обучение пользователей.



Алёна Булдакова

Руководитель группы тендерного и коммерческого сопровождения

Закупочные процедуры, документы и сопровождение поставок.



Елена Пономарева

Директор по маркетингу

Продуктовые материалы и коммуникации компании.

Расскажите о продукте. Мы подберём решение.

Для первого обсуждения достаточно трёх вещей:

01 Продукт и показатели

Что анализируете и что нужно измерять.

02 Поток проб и условия

Сколько проб, как быстро нужен результат, лаборатория или линия.

03 Задача

Новый прибор, расширение возможностей, замена или сервис.

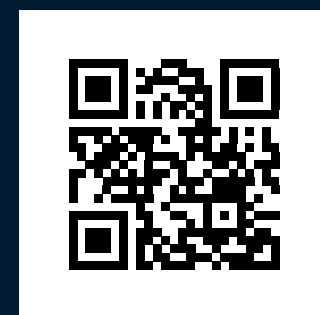
Запросить подбор оборудования

mailbox@maesgroup.ru

8 (800) 222-76-65

+7 (495) 120-12-44

129110, Москва, ул. Гиляровского, д. 51



maesgroup.ru

Редакция 30.09.2026. Применимость методов, комплектация и условия работ определяются спецификацией проекта.