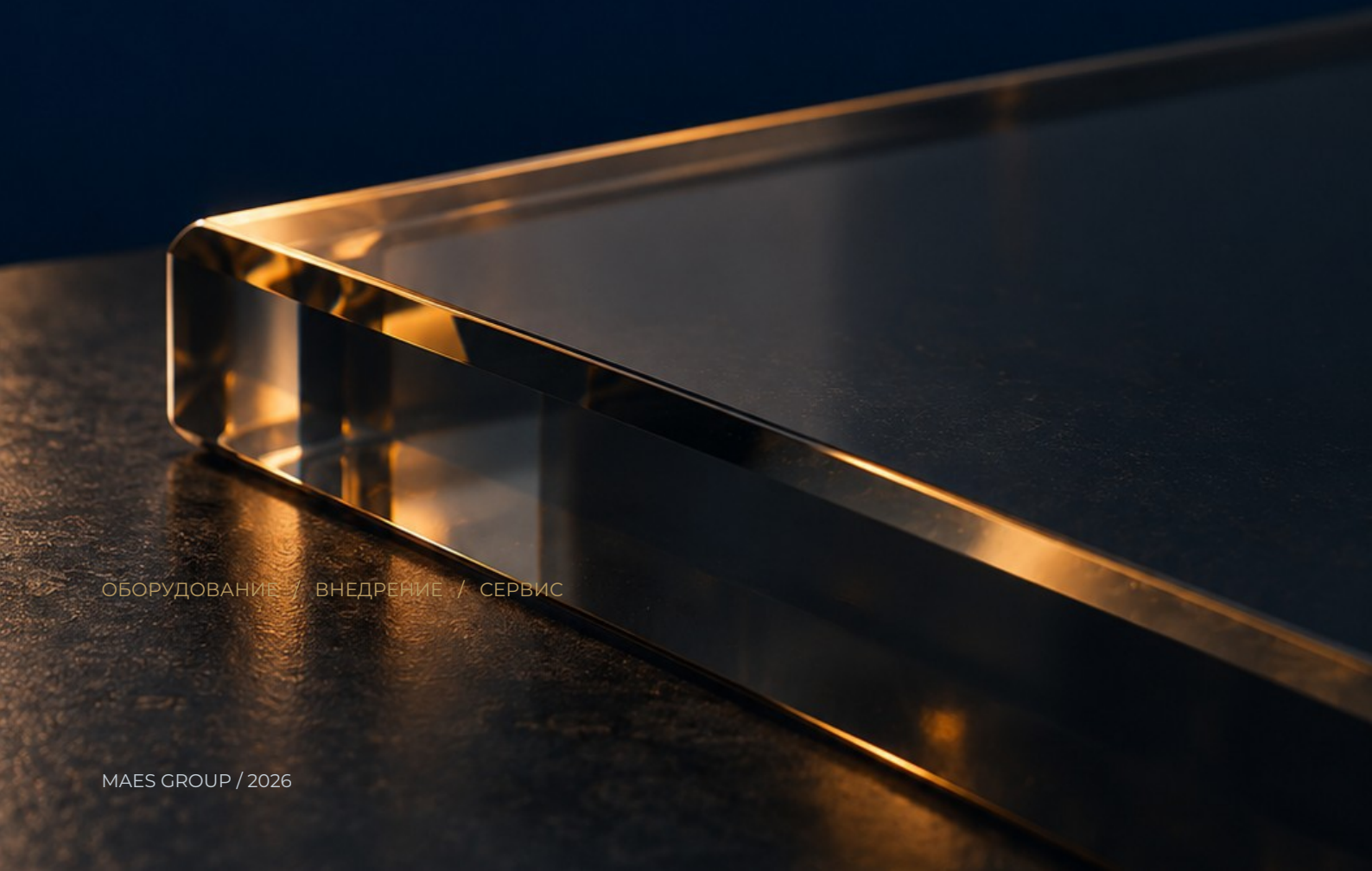
MAES GROUP

ОБЩИЙ КАТАЛОГ РЕШЕНИЙ

Приборы. Результаты. Сервис. В одной системе.

Аналитические решения
для производства



ОБОРУДОВАНИЕ / ВНЕДРЕНИЕ / СЕРВИС

MAES GROUP / 2026

О КОМПАНИИ

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

НАВИГАЦИЯ

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

ОТРАСЛЕВЫЕ РЕШЕНИЯ

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

ОТРАСЛЕВЫЕ РЕШЕНИЯ

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 CO_2, O_2 и общего кислорода в упаковке (TPO). 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 Рецептура 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

КЛЮЧЕВЫЕ ПЛАТФОРМЫ

FOSS

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

ОСНОВА РЕЦЕПТУРЫ

Жир.
Белок.
Влага.



MilkoScan · FoodScan
Infratec · NIRS DS3

В лаборатории

Быстрый анализ состава для текущего контроля. Kjeltec, 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

КЛЮЧЕВЫЕ ПЛАТФОРМЫ

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

РАСШИРЕННЫЙ ПОРТФЕЛЬ

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

РАСШИРЕННЫЙ ПОРТФЕЛЬ

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

ПОТОЧНЫЙ АНАЛИЗ

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

ПОДБОР И ПРОЕКТИРОВАНИЕ

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

ПОСТАВКА И ВНЕДРЕНИЕ

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

MAES CARE

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.

СЕРВИС И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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.

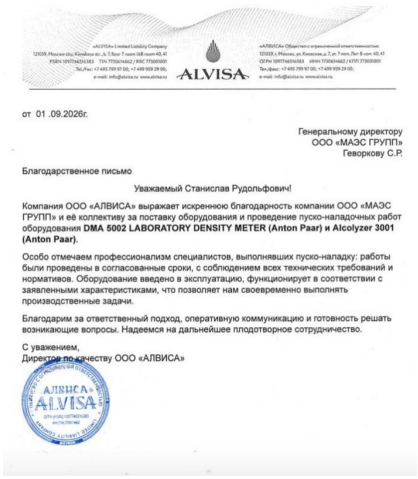
Восстановить и проверить

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

Отправить запрос по сервису или запасным частям

ПРАКТИКА MAES GROUP

Опыт, подтверждённый заказчиками



от 01 .09.2026г.

Генеральному директору
ООО «МАЭС ГРУПП»
Геворкову С.Р.

Благодарственное письмо

Уважаемый Станислав Рудольфович!

Компания ООО «АЛВИСА» выражает искреннюю благодарность компании ООО «МАЭС ГРУПП» и её коллективу за поставку оборудования и проведение пуско-наладочных работ оборудования **DMA 5002 LABORATORY DENSITY METER (Anton Paar) и Alcolyzer 3001 (Anton Paar).**

Особо отмечаем профессионализм специалистов, выполнявших пуско-наладку: работы были проведены в согласованные сроки, с соблюдением всех технических требований и нормативов. Оборудование введено в эксплуатацию, функционирует в соответствии с заявленными характеристиками, что позволяет нам своевременно выполнять производственные задачи.

Благодарим за ответственный подход, оперативную коммуникацию и готовность решать возникающие вопросы. Надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество.

С уважением,
Директор по качеству ООО «АЛВИСА»

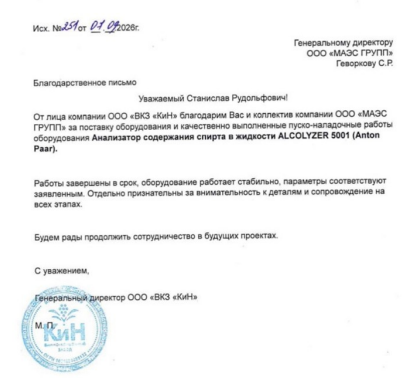
АЛВИСА

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



Исх. №251 от 01.09.2026г.

Генеральному директору
ООО «МАЭС ГРУПП»
Геворкову С.Р.

Благодарственное письмо

Уважаемый Станислав Рудольфович!

От лица компании ООО «ВКЗ «КиН» благодарим Вас и коллектив компании ООО «МАЭС ГРУПП» за поставку оборудования и качественно выполненные пуско-наладочные работы оборудования **Анализатор содержания спирта в жидкости ALCOLYZER 5001 (Anton Paar).**

Работы завершены в срок, оборудование работает стабильно, параметры соответствуют заявленным. Отдельно признательны за внимательность к деталям и сопровождение на всех этапах.

Будем рады продолжить сотрудничество в будущих проектах.

С уважением,

Генеральный директор ООО «ВКЗ «КиН»

М.П.

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

Практика и рекомендательные письма на сайте MAES

ПРАКТИКА MAES GROUP

Поставка и сервис для производства


«Коммерческая тайна»

Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма Ариант»

ариант

22.08.2025 г. Исх № АГ 1.10.1-9972025

МАЭС Групп

119330, г. Москва,
вн.тер.г. муниципальный округ Раменки,
Мичуринский пр-кт, д. 6, к. 2,
помещ. 31

Рекомендательное письмо

Уважаемые партнеры!

Для нашего предприятия качество выпускаемой продукции это задача №1. Поэтому лабораторная диагностика входного сырья и готовой продукции уделяется большое внимание. Производственная лаборатория тесно сотрудничает с технологами производства, для нас было важно получить результаты физико-химических исследований как можно быстрее. Имея в лаборатории FoodScan Lab нам хотелось расширить возможности, сократить время исследований. Поэтому был приобретен анализатор мяса FoodScan 2 Lab, отвечающий всем нашим требованиям. Поставку и запуск оборудования обеспечила компания МАЭС Групп. Хотим отметить ответственное сопровождение на всех этапах и высокий уровень сервисной поддержки. Прибор пришел поверенный, полностью готовый к работе, оставалось только включить и работать. Программное обеспечение очень доступное полностью на русском языке, легко в обращении, имеет много технических возможностей, таких как ведение статистики результатов по каждому продукту, построение графиков анализа полученных результатов, вывод на печать результатов единичного продукта, так и группы продуктов, автоматический подсчет энергетической ценности продукта, исходя из полученных результатов.

FoodScan 2 Lab позволяет проводить больше исследований в день, сократив время на исследования, значительно сократив расход химических реактивов, чем облегчает работу и снижает вредный фактор для сотрудников производственной лаборатории. Технологи на производстве получают исчерпывающую информацию по продукту и имеют возможность своевременно корректировать рецептуру и на выходе получить качественный продукт, отвечающий всем нормам и стандартам предприятия.

Агрофирма «Ариант»

FoodScan 2 Lab · поставка и запуск

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

Открыть рекомендательное письмо


РЕМИТ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ»

Уважаемый Станислав Рудольфович!

Компания ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ» выражает искреннюю благодарность ООО «МАЭС ГРУПП» за поставку сервисных деталей для анализатора FoodScan™, а также за предоставленное квалифицированное сервисное обслуживание.

Ваш профессиональный подход, оперативность и внимание к потребностям клиента позволили нам обеспечить бесперебойную работу оборудования и сохранить высокий уровень контроля качества продукции.

Мы ценим надёжность и компетентность вашей команды, а также ту поддержку, которую вы оказываете на каждом этапе сотрудничества.

Уверены, что наше партнёрство будет и дальше успешно развиваться, открывая новые возможности для обеих компаний.

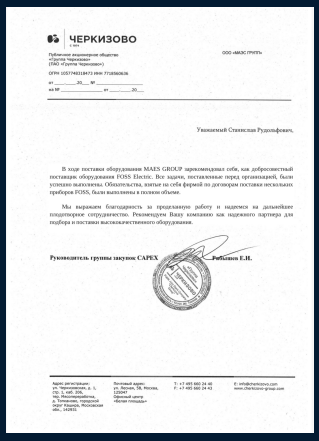
Генеральный директор Зайцев О.Б.

МПЗ «РЕМИТ»

FoodScan · сервис и запчасти

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

Открыть рекомендательное письмо


ЧЕРКИЗОВО

ООО «МАЭС ГРУПП»

Уважаемый Станислав Рудольфович,

В ходе поставки оборудования MAES GROUP зарекомендовал себя, как добросовестный поставщик оборудования FOSS Electric. Все задачи, поставленные перед организацией, были успешно выполнены. Обязательства, взятые на себя фирмой по договорам поставки нескольких приборов FOSS, были выполнены в полном объеме.

Мы выражаем благодарность за предложенную работу и надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество. Рекомендуем Вашу компанию как надежного партнера для подбора и поставки высококачественного оборудования.

Руководитель группы закупок САРЕХ Рябушкин Е.Н.

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/

КОМАНДА MAES

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.

КОМАНДА MAES

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.

MAES GROUP

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.

После запуска лаборатории

Лаборант

Сохраняет измерение на приборе. В журнале LabManager находит пробу по площадке и прибору и сверяет время, показатель и единицу.

Руководитель качества

Открывает историю анализов и прослеживает результат до прибора. Для связи с производством согласует с технологом единый идентификатор партии.

Сервисная служба

В MAES Care открывает карточку по серийному номеру: дата поставки, поверка, документы, следующий срок ТО и история обслуживания.

Открыть каталоги и руководства MAES →