MAES GROUP / LABORATORY

FOSS FoodScan 2 Dairy

Пять пакетов для молочного производства



5 пакетов

выбор по продукту

15–25 с

типичное измерение по размеру чашки

NIR

анализ состава образца

Сыры, масло, кисломолочные продукты и растительные аналоги.

Как выбрать пакет

Тип продукта определяет доступный набор показателей

Пакет	Продукт	Показатели
S161010	Твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые сыры	Жир, влага, белок, соль. Возможность определения насыщенных жиров уточняют по модели и версии.
S161011	Йогурты, свежие и сливочные сыры кислотной коагуляции	Жир, сухие вещества и белок. pH прогнозируется по спектру в области применимости модели.
S161012	Солёное и несолёное масло, маргарины, смеси и спреды	Жир, влага, соль, сухой обезжиренный остаток (COMO).
S161024	Полностью созревший голубой сыр	Жир и сухие вещества.
S161082	Растительные аналоги йогурта	Белок, жир и сухие вещества для подходящей рецептуры.

По FOSS AN 5433 Rev. 4 один из пяти пакетов включается на выбор. Нужный артикул и дополнительные лицензии закрепляют в спецификации поставки.

Диапазоны и результаты проверки по продуктам

Сыр и масло

Выбор репрезентативной пробы и границы подтверждённой модели

01 Сырная масса и готовый сыр

Подбирайте представительную пробу с учётом неоднородности сырной головки. Подготовку, степень измельчения и заполнение чашки закрепите в одной процедуре для контрольных и рабочих образцов.

02 Голубой сыр после созревания

Для зрелого сыра с голубой плесенью используют S161024. В независимой выборке FOSS жир охватывал 0,8–43,0 %, сухие вещества — 10,7–66,6 %. При контроле соли или белка согласуйте отдельный метод.

03 Масло и спреды

Около 60 г продукта распределяют в чашке ровным слоем и слегка прижимают. Поддерживайте сопоставимую температуру. Для влаги независимая выборка охватывала 14,9–24,2 %, хотя обучающая выборка была шире.

Пример для сырного завода

Для полутвёрдого сыра и сливочного масла укажите в заявке S161010 и S161012. Если завод выпускает также зрелый голубой сыр, отдельно включите S161024.

Таблицы для масла и сыра

Йогурты и растительные аналоги

Состав, температура и текстура пробы должны соответствовать проверенной модели

01 Йогурт или свежий сыр · S161011

Сообщите тип закваски и продукта, диапазоны жира, белка и сухих веществ. Для pH на образцах своей рецептуры сопоставьте результаты прибора с электродным методом.

02 Растительная основа · S161082

Укажите основу продукта и наполнители. Используйте равномерное заполнение чашки без воздушных карманов. Для пакета растительных аналогов заявлена температура пробы 10–30 °C.

03 Проверка перед выпуском продукции

Для растительных продуктов независимая выборка по жиру охватывала 1,33–5,96 %. Если рецептура выходит за этот интервал, например для жирного кокосового продукта, проведите сравнение с референтным методом.

Что передать для подбора

Перечень продуктов и стадий производства, ожидаемые диапазоны, действующие референтные методы и требования к повторяемости. По этим данным согласуют лицензии, чашки и испытания образцов.

Каталог применений FoodScan 2

Как согласовать продукт

Для сыра

Для твёрдых, мягких и плавленых сыров проверьте S161010; для полностью созревшего голубого сыра рассмотрите S161024. Сверьте показатели по таблице пакетов.

Для йогурта

Молочная и растительная основы требуют разных пакетов. Укажите рецептуру, жир, белок, сухие вещества и требуемую точность.

Густая сыворотка

Вязкость после нанофильтрации не определяет спектральную применимость. Согласуйте референтные данные и проверку на образцах до выдачи результата.

Открыть пример работы в LabManager →