














## ANALISADOR DE LACTOSE, UREIA E CLORETOS

O **FOODLAB JR** é um analisador portátil que utiliza a tecnologia de espectrofotometria sofisticada em combinação com uma série de kits de reagentes específicos para a análise rápida e quantitativa de:

### Informações

-  Quantificação precisa e compatível com os métodos tradicionais
-  Possui visor touchscreen e menu intuitivo com guia de análise em tela
-  Métodos simples: reagentes prontos em dispositivos descartáveis
-  Permite análise de 3 amostras simultâneas
-  Análise rápida: resultados em poucos minutos
-  Possui memória interna de 2G para armazenamento de resultados
-  Entrada USB permite transferência de dados
-  Calibração automática – com aviso de mau funcionamento em tela
-  Permite identificação individual e alfanumérica das amostras
-  Garantia de 3 anos
-  Fonte de alimentação bivolt: 110 e 220V

MEDIANTE SOLICITAÇÃO A PROGRAMAÇÃO DAS 3 ANÁLISES, PODE SER CONFIGURADA COM AS OPÇÕES ABAIXO:

- Ácido láctico
- Amônia em leite e queijo,
- Fosfatase e Peroxidase em leite,
- Peroxido de hidrogênio em leite,
- Fructosil lisina em leite

### Lactose em leite, queijo, creme e iogurte

Faixa de Medição (G / 100G)	Volume da Amostra	Resolução (G / 100G)	Tempo
Lactose [0.01 - 2.00]	10 µL diluído	0.01	8 minutos
Lactose [1.50 - 5.50]	5 µL diluído		

### Ureia em leite

Faixa de Medição (mg / dL Ureia)	Volume da Amostra	Resolução (mg / dL Ureia)	Tempo
5 a 100	5 µL	0,1 mg / dL	3 minutos

### Cloretos em queijo e leite

Faixa de Medição (mg / dL NaCL)	Volume da Amostra	Resolução (mg / dL NaCL)	Tempo
50 a 400	20 µL	1 mg / dL	3 minutos

### Passo-a-passo

