

ANALISADOR DE CÉLULAS SOMÁTICAS NO LEITE



As elevadas contagens de CCS podem causar perda da produção leiteira e prejuízo para a indústria na produção de derivados. Além da alteração das características sensoriais do leite, provocam o desequilíbrio salino, instabilidade térmica e a redução dos componentes nobres do leite.

Componente	Leite Cru	Leite com alta CCS	Variação Percentual
Sólidos não gordurosos	8,4	8,8	-1%
Gordura	3,0	3,2	-8%
Lactose	4,3	4,4	-10%
Proteína Total	2,9	3,6	-
Caseína Total	2,8	2,3	-18%
Proteína Sérica	0,8	1,3	+62%
Soroalbumina	0,02	0,07	+250%
Sódio	0,057	0,105	+84%
Cloro	0,091	0,147	+61%
Potássio	0,173	0,157	-9,2%
Cálcio	0,12	0,04	-66%

Áreas de aplicação

- Fazendas leiteiras;
- Laboratórios de controle veterinário e de análise de leite;
- Indústrias de laticínios, postos de resfriamento e coleta de leite.



Acesse o nosso site e assista ao vídeo tutorial.

INFORMAÇÕES:



Faixa de medição = 90.000 a 1500.000/ml.



Tempo médio por análise de 3-4 minutos.



Possui cabo adaptador 12V para utilização em carros e caminhões.



Armazena até 250 resultados na memória.



Acompanha Software para manipulação e armazenamento dos resultados.



Baixo custo por análise.



Simple manipulação e calibração.



Método por viscosidade com precisão.



Maior controle periódico de produtores e linhas de leite.



Tecnologia da Bulgária.