

MAIS RENDIMENTO.
MENOS DESPERDÍCIO.
MAIS LUCRO.

mylab



**TUDO COMEÇA
COM UMA ANÁLISE
CONFIÁVEL**

MYLAB NIR ANALYZER DAIRY



Cap-Lab

Tudo para o seu laboratório



Maximize o rendimento industrial & Mantenha a padronização dos lotes

Na indústria de laticínios, cada variação impacta diretamente o resultado.

Com o **MYLAB NIR Analyzer DAIRY**, um espectrômetro NIR compacto, o controle de qualidade evolui para um processo ágil, confiável e inteligente, do recebimento da matéria-prima até o produto final.

Versátil e eficiente, o equipamento já vem calibrado para leite e derivados, como: queijos, manteiga, creme, soro, entre outros.

TUDO O QUE VOCÊ PRECISA EM UMA ÚNICA ANÁLISE:

- ✓ Gordura
- ✓ Proteína
- ✓ Extrato Seco Total
- ✓ Extrato Seco Desengordurado
- ✓ Gordura no Extrato Seco
- ✓ Sal
- ✓ pH

**MAIS CONTROLE, MAIS EFICIÊNCIA
E MAIS QUALIDADE PARA A SUA PRODUÇÃO.**



ONDE UTILIZAR?



Recebimento da
matéria-prima



Controle de
processo



Produto
final



Monitoramento
da qualidade

POR QUE INVESTIR NO MYLAB NIR ANALYZER?

- ✓ Menor necessidade de análises externas;
- ✓ Redução de perdas;
- ✓ Melhor rendimento dos derivados;
- ✓ Menor consumo de matéria-prima;
- ✓ Padronização da produção; e
- ✓ Decisões imediatas.



COMO FUNCIONA?

O **MYLAB NIR Analyzer** utiliza tecnologia **NIR (Near Infrared - espectroscopia por infravermelho)** para analisar, em poucos segundos, a composição dos produtos lácteos. Por meio da leitura da interação da luz com a amostra, o equipamento identifica e quantifica parâmetros essenciais com alta precisão.



Análises precisas
em segundos.



Sem reagentes
e sem preparo
complexo.



Não destrói
a amostra.



Quanto antes a variação é detectada,
menor o impacto na produção.



Por que escolher o MYLAB?

MYLAB	Métodos convencionais
 Resultados em segundos	Minutos ou horas
 Sem reagentes	Consome reagentes
 Sem preparo complexo	Diversas etapas
 Não destrói a amostra	Amostra consumida
 Controle em tempo real	Resultado posterior
 Fácil operação	Maior intervenção

© 2020 Cap-Lab

Descubra quanto sua indústria pode economizar.



Solicite uma demonstração!



Cap-Lab

Tudo para o seu laboratório



✉ vendas@cap-lab.com.br

☎ (11) 2319 6800

📞 (11) 93318 1416



Av. Papa João XXIII, 2353 – Galpão A | Lot. Industrial Coral, Mauá – SP, 09370-800