

## Решения для автоматизации производственного контроля от официального дистрибьютора

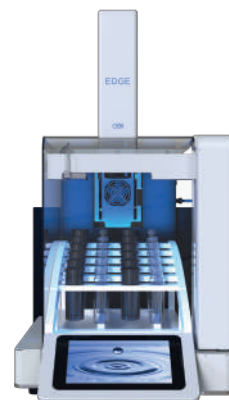
### Микроволновая пробоподготовка

**СЕМ**

#### EDGE – автоматическая последовательная система экстракции

Позволяет автоматизировать самые сложные этапы подготовки проб для дальнейшего исследования, такие как минерализация, экстракция (в том числе под давлением), выпаривание, добавление растворителей, фильтрование, промывка и высушивание образца. Широко применяется в пробоподготовке для анализа жира по методу Сокслета, экстракции пестицидов из пищевых продуктов, фталатов, полихлорвинила и низколетучих органических углеводородов из воды и почвы.

- Самая быстрая техника экстракции, время не более 5 минут
- Множество возможностей применения в лабораторной практике
- Максимальная навеска образца для экстракции 30 грамм



#### Phoenix – микроволновая муфельная печь

Применяется для озоления, сплавления, сушки, экспресс-определения зольности, потерь при прокаливании и остатка после прокаливании

Высокотемпературные процессы в микроволновых печах протекают на 97% быстрее, чем в традиционных муфельных печах. Возможна продувка воздухом для ускорения процесса озоления и удаления дыма и паров.

СЕМ предлагает специальные тигли из кварцевого волокна, остывающие за несколько секунд. Кроме того, возможно использование любых тиглей (в том числе платиновых).

В зависимости от аналитических задач можно выбрать одну из 2 модификаций: Объем камеры 5 л, нагрев до 1000°C – до 15 тиглей (объемом 20/50 мл) одновременно. Объем камеры 1,8 л, нагрев до 1200°C – до 8 тиглей (объемом 20/50 мл) одновременно.



#### Микроволновый сушильный шкаф SAM-255



Идеально подходит для сушки образцов с целью анализа влажности или в качестве подготовительного этапа для дальнейших исследований.

- Время процесса сокращается с часов до минут; При этом сохраняется точность и воспроизводимость.
- Максимальный вес образца может достигать 1 кг.

Почти любой материал может быть высушен с использованием микроволновой энергии, так как летучим компонентом может быть вода или широкий спектр полярных органических соединений.

Система имеет уникальный дизайн, позволяющий избежать проблем с отраженной мощностью, что предотвращает полное высушивание образцов, как в обычных микроволновых печах.



## Решения для автоматизации производственного контроля от официального дистрибьютора

### Анализаторы влаги, жира и белка

**СЕМ**

#### ORACLE™ - экспресс-анализатор жира

Первый в мире анализатор основанный на ЯМР-технологии, и не требующий калибровки. Одним нажатием кнопки можно измерять содержание жира в любом пищевом продукте и не только с точностью арбитражного метода. Матрица и содержание жира не оказывают влияние на точность анализа. За 30 секунд вы получите готовый результат без предварительной подготовки пробы. Так как зачастую жир анализируется в пересчете на сухое вещество, рекомендуется использовать ORACLE™ совместно с системой для экспресс-анализа влажности SMART 6™, в этом случае вы сможете определить содержания жира и влаги менее чем за 5 минут.

- Экспресс-анализ жира, время не более 30 секунд;
- Возможность анализа образцов с содержанием жира от 0,05 до 100 %;
- Не требуется калибровка;
- Более высокая воспроизводимость и точность, чем у методов мокрой химической экстракции.

#### ProFat™ - экспресс-анализатор мясных изделий и мяса

Определяет содержание жира, влаги и белка в сыром мясе и мясных изделиях. Эта компактная система может быть размещена непосредственно на производстве и позволяет осуществлять контроль процесса для оптимизации рецептуры. ProFat™ является экономичным решением, которое обеспечивает высокоточный и повторяемый анализ. Это основано на способности системы анализировать весь образец, что является более точным, чем метод ближней инфракрасной области (NIR), который анализирует только небольшую область образца.

- Точный анализ сырого мяса и мясных изделий за 2,5 минуты;
- Обеспечивает легкую проверку встроенных рентгеновских или инфракрасных систем;
- Не требует перекалибровки.



#### SMART 6™ - экспресс-анализатор влажности

Самый высокотехнологичный в мире микроволновый анализатор для быстрого измерения влажности жидких (кроме нефти и нефтепродуктов), пастообразных, твердых и сыпучих материалов и веществ, а также содержания сухого остатка образца в научных лабораториях, на предприятиях различных отраслей промышленности и сельского хозяйства.

Система использует комбинацию микроволнового и инфракрасного излучения для быстрого анализа. Нагрев всего объема образца происходит равномерно, что позволяет избежать образования «корки» на поверхности образца и повышает правильность определения содержания влаги.

- Регулируемый воздушный поток быстро удаляет опасные летучие вещества;
- Для анализа большинства образцов достаточно 3 минут;
- Непрерывное взвешивание образца в процессе анализа.



#### Sprint™ - экспресс-анализатор белка

Sprint™ предназначен для быстрого, безопасного и прямого определения белка. В основе его работы лежит революционная «зеленая» технология, которая позволяет отказаться от обычных методов Кьельдаля, Дюма и «мокрой» минерализации.

Sprint™ - идеальный вариант для анализа молочных и мясных продуктов. Для проведения анализа достаточно взвесить образец, поместить его в систему и нажать «Старт».

- Прямое измерение белка, а не общего азота;
- Простота в использовании;
- Более высокая точность, чем у традиционного метода Кьельдаля;
- Быстрый анализ всех видов продуктов питания;
- Отсутствуют опасные химикаты.

