



Das FoodScan™ für Milchprodukte
– Qualitätsbestimmung in nur 60 Sekunden





Zuverlässige und einfache Analyse

Kostenmanagement, Produktionseffizienz und Qualitätskontrolle – diese drei Faktoren können Ihrem Unternehmen einen führenden Platz in der Branche sichern, wenn sie kontinuierlich verbessert werden.

Und dafür gibt es keinen besseren Weg als den Einsatz des FoodScan™ für Milchprodukte.

Das bedienungsfreundliche und zuverlässige FoodScan kann in kürzester Zeit in Betrieb genommen werden und bietet folgende Vorteile:

- Optimale Ausnutzung teurer Rohstoffe
- Laboruntersuchungen sind schneller durchführbar, wodurch Kosten eingespart werden
- Steigerung der Produktionseffizienz, z. B. durch weniger Produktionsunterbrechungen
- Markenidentifizierung durch gleichbleibend hohe Produktqualität
- Verbesserung des gesamten Qualitätskontrollprozesses

Verbesserte Produktionskontrolle bei minimalen Kosten

In der Produktion ermöglichen Schnellanalysen mit einer Dauer von weniger als einer Minute die Analyse von

Proben während der Startphase und identifizieren sofort nicht spezifikationskonforme Produkte. Da Sie die Tests beliebig oft wiederholen können, ist es möglich, zeitnah Anpassungen vorzunehmen, bevor Produktionsfehler Kosten verursachen und die Qualität beeinträchtigen. Im Vergleich zur herkömmlichen Analyse können Sie auch noch Geld sparen:

Die Kosten für Reagenzien entfallen, da die Nah-Infrarot-Spektrometrie ohne Chemikalien auskommt.

Eine Kalibration für viele Produkte

Das FoodScan nutzt globale Kalibrationsmodelle, die sich in der Praxis bewährt haben. Eine einzige Kalibration gilt für alle Produkte innerhalb einer Produktgruppe, wie z. B. Butter oder Käse.

Außerdem lassen sich die Kalibrationen während des gesamten Prozesses bis hin zum fertigen Produkt anwenden. Die Überwachung von Kalibrationen über das Internet dank der RINA-Software (Remote Internet Analysis) von FOSS garantiert, dass Ihre Kalibrationen stets auf dem neuesten Stand sind.

Freuen Sie sich über die Gewissheit, dass Sie die Qualität Ihrer Produkte immer unter Kontrolle haben

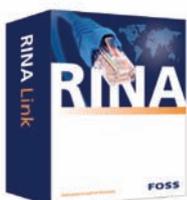


Warum Sie das FoodScan™ nie im Stich lässt...

Egal, ob Sie das FoodScan in Ihr Labor oder Ihre Produktionslinie integrieren, präzise Messwerte sind Ihnen jederzeit sicher. Dies sind nur einige Gründe, warum Sie sich auf das FoodScan verlassen können:

- ☑ **Die bewährte Analysenmethode** wurde nach der ISO 21543/IDF-Norm 201:2006 über die Anwendung der Nah-Infrarot-Spektrometrie zertifiziert.
- ☑ **Schnelle und zuverlässige Kalibration:** Analysieren Sie einfach einige Produkte zur Überprüfung der Standardkalibration und validieren Sie sie gemäß den IDF-Werten. Die Erfahrung zeigt, dass Standardkalibrationen in den seltensten Fällen angepasst werden müssen. Ist dies dennoch der Fall, geschieht dies nur zur Feinabstimmung auf Ihre speziellen Bedürfnisse.
- ☑ **OPC-Oberfläche**, die an Ihr Produktionssystem angeschlossen werden kann

- ☑ **Schnelle Auswertung der Ergebnisse**, da alle Daten mittels der Software leicht zu bewerten sind. Der Analysenfluss und die bedienerfreundliche Darstellung der Ergebnisse reduzieren Bedienungsfehler und machen nicht spezifikationskonforme Ergebnisse sofort erkennbar.
- ☑ Die Nah-Infrarot-Reflexionsmethode (NIR) sorgt für **präzise und aussagekräftige Analysen** für feste oder halb feste Milchprodukte. Außerdem sind die Analysen leicht reproduzierbar.
- ☑ Die **leistungsfähigen Wartungsfunktionen** der hoch entwickelten Software erleichtern den reibungslosen Betrieb Ihres Analysensystems.



Ergebnisse - von jedem Ort abrufbar

Mit der RINA-Netzwerksoftware (Remote INternet Analysis) kann eine beliebige Anzahl von Analysensystemen an unterschiedlichen Standorten vernetzt werden. Die NIR-Kalibrationsexperten von FOSS können online auf das Gerät zugreifen und Updates durchführen, um die Leistungsfähigkeit Ihres FoodScan™ zu optimieren. Sie bekommen nun die Möglichkeit, Ergebnisse schnell und einfach nachzuverfolgen – und zwar an jedem beliebigen Ort.



Vorkalibriert mit ANN-Kalibrationen von FOSS für Milchprodukte
ANN-Kalibrationen (Artificial Neural Networks) lassen sich auf eine breite Palette von Milchprodukten anwenden.
Daher sind erheblich weniger Einzelproben als für eine reguläre PLS-Kalibration erforderlich. Im Vergleich zur herkömmlichen Referenzanalyse sparen Sie bei dieser Methode Zeit und Geld.

Warum das FoodScan™ so leicht zu bedienen ist...

Das FoodScan ist eine Kombination innovativer Technologien, die allen Anforderungen gerecht wird. Eine Vielzahl verschiedener Funktionen sorgt dafür, dass Kosten und Zeit für die Analyse sowie der Arbeitsaufwand auf ein Minimum reduziert werden.

☑ **Plug & Play-Lösung:** Dank der einfach zu bedienenden Oberfläche des FoodScan entfällt die Notwendigkeit für aufwendige Mitarbeiterschulungen.

☑ **„One-step“-Analysen** garantieren präzise Ergebnisse bei jedem Test.

☑ Durch den **Internetzugriff** ist die Überwachung von Ergebnissen ohne Produktionsunterbrechungen möglich.

☑ **Datenverwaltungsfunktionen** helfen bei der Erstellung benutzerdefinierter Berichte zur Beobachtung von Trends in der Produktion.

So einfach geht's...



1

Füllen Sie die Probenschale und stellen Sie diese in das Gerät



2

Schließen Sie die Tür.

PROTEIN	23.18	SD 0.29
FAT	21.95	SD 0.61
MOISTURE	49.99	SD 0.37
SALT	2.95	SD 0.00
FDM	43.89	SD

3

In 50 Sekunden sind die Ergebnisse verfügbar!

Qualitätskontrolle im Labor oder an der Produktionslinie



Zur Produktionskontrolle kann das FoodScan entweder an der Produktionslinie oder im Labor eingesetzt werden. Es stellt alle notwendigen Daten für eventuell erforderliche Prozessanpassungen bereit – an jedem Einsatzort. Vor der Auslieferung Ihrer Produkte können Sie mit dem FoodScan eine schnelle und genaue Analyse der wichtigsten Qualitätsparameter durchführen.

Das FoodScan™ Lab zum Einsatz in der Entwicklung

Das FoodScan Lab ist flexibel einsetzbar und trägt zur Optimierung der Routineanalyse und der Ermittlung präziser Ergebnisse bei. Da es über einen PC gesteuert wird, zeichnet es sich durch die gleiche Geschwindigkeit, Genauigkeit und Benutzerfreundlichkeit aus wie das FoodScan Pro.

Das FoodScan™ Pro zum Einsatz in der Produktion

Dank besonderer Eigenschaften wie Touchscreen, korrosionsbeständiger Bauweise und Versiegelung gemäß Schutzklasse IP65 ist das FoodScan Pro sehr bedienerfreundlich und ideal für den At-Line- oder In-Line-Einsatz in der Produktion geeignet. Und da es leicht zu reinigen ist, können Sie dauerhaft höchste Hygienestandards einhalten.

Produkte	Anwendungsbeispiele	Parameter
Käse	Eine Kalibration für alle Produkte: Hart- und Schnittkäse, Weichkäse, Schmelzkäse. Je nach Produkt ist die Analyse in einer oder mehreren der folgenden Phasen möglich: ...nach der Casomatic, der Presse, dem Salzbad, während der Reifung oder am Endprodukt.	Fett Wasser/Gesamttrockenmasse Fett in der Trockenmasse Salz Protein
Joghurt, Quark und ähnliche Produkte	Eine Kalibration für alle Produkte: Naturbelassen oder mit Frucht- und/oder Zuckerzusatz	Wasser/Gesamttrockenmasse Fett Protein pH-Wert
Salatdressings und -würze	Mayonnaise, Dressings und ähnliche Produkte wie Fertigsaucen	Startkalibration für verschiedene Parameter
Butter und andere Brotaufstriche auf Milchbasis	Butter, gesalzen und ungesalzen, fettreduzierte Brotaufstriche und Margarine	Wasser Fett Salz Fettfreie Trockenmasse

FOSS und die Milchwirtschaft

FOSS ist einer der weltweit führenden Anbieter maßgeschneiderter analytischer Systemlösungen für die Milchwirtschaft. Mit unseren Systemlösungen können Unternehmen ihre Produkte in jeder Phase des Entwicklungs- oder Produktionsprozesses überwachen und analysieren, was entscheidend zur Optimierung der Qualität und zur Steigerung der Rentabilität beiträgt.

Das Unternehmen ist im Privatbesitz und beschäftigt weltweit über 1.100 Mitarbeiter. Die Standorte für die Produktion sowie für Forschung und Entwicklung befinden sich in Dänemark, Schweden und den USA.

Die Systemlösungen von FOSS werden über Vertriebs- und Servicegesellschaften in 26 Ländern und von über 70 Generalvertretungen verkauft und betreut.



Schnelle Amortisation, nachhaltige Vorteile

Unter den Systemlösungen von FOSS für die Milchwirtschaft hat sich das FoodScan als Standard für die At-Line-Analyse und für die Laboranalyse von Milchprodukten etabliert. Zu den einzigartigen Vorteilen des FoodScan gehören:

Einfache Bedienung: Im Lieferumfang des FoodScan sind ANN-Kalibrationen enthalten, die weltweit für eine breite Produktpalette einsetzbar sind. Die integrierte Standardkalibration können Sie sofort verwenden.

Benutzerfreundlichkeit: Das System kann von allen Mitarbeitern bedient werden. Außerdem erfüllt es die spezifischen Bedingungen für den Einsatz an der Produktionslinie bzw. im Labor.

Zuverlässigkeit: Die offizielle Zulassung der ANN-Kalibrationsmethode von FOSS durch die AOAC ist ein weiterer Beleg dafür, dass das FoodScan zu Recht als optimale Systemlösung zur Kontrolle von Milchprodukten gilt.

FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Dänemark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

