



## **Analizador FoodLab**

Para muestras de matrices alimentares

## FOODLAB

O FoodLab da CDR permite o controlo de qualidade de alimentos, como leite, queijo e outros produtos lácteos, ovos e derivados, tomate e purés vegetais, gorduras e óleos.

Trata-se de um analisador que utiliza uma tecnologia de espectrofotometria sofisticada em combinação com uma série de reagentes específicos, para medir diversos parâmetros nas matrizes acima mencionados. O aparelho possui calibração automática e não entra em contacto direto com as amostras sob análise e, portanto, não necessita de manutenção específica. Adicionalmente, o FoodLab utiliza cubetas descartáveis contendo reagentes que não requerem preparação, onde se injeta uma quantidade pré-definida de amostra que quando entra em contacto com reagentes específicos, leva à ocorrência de uma série de reações colorimétricas.

O equipamento pode ser manuseado por pessoal não especializado, sem necessidade de formação.

O sistema não requer peças de reserva dispendiosas: o analisador usa fontes de luz LED e não requer manutenção, como acontece em espectrofotómetros com filamentos luminosos de tungsténio. A ausência de partes móveis elimina o risco de ocorrência de danos.

Os resultados são obtidos em poucos minutos e através do Software do computador, é possível arquivá-los e/ou imprimi-los. O equipamento possui impressora incorporada.

### Caraterísticas:

Os métodos de análise são mais simples que os tradicionais e são realizados em poucos passos:

- Adicionar o volume da amostra aos reagentes contidos nas cubetes fornecidas.
- Seguir as instruções ilustradas no ecrã, em case de dúvida, a função HELP guiá-lo-á através do processo.
- 3. Os resultados são automaticamente calculados, disponibilizados e impressos.

As análises realizam-se de forma automática e simples, sendo possível analisar 16 amostras ao mesmo tempo e monitorizar constantemente o processo, obtendo respostas exatas e precisas em poucos minutos.

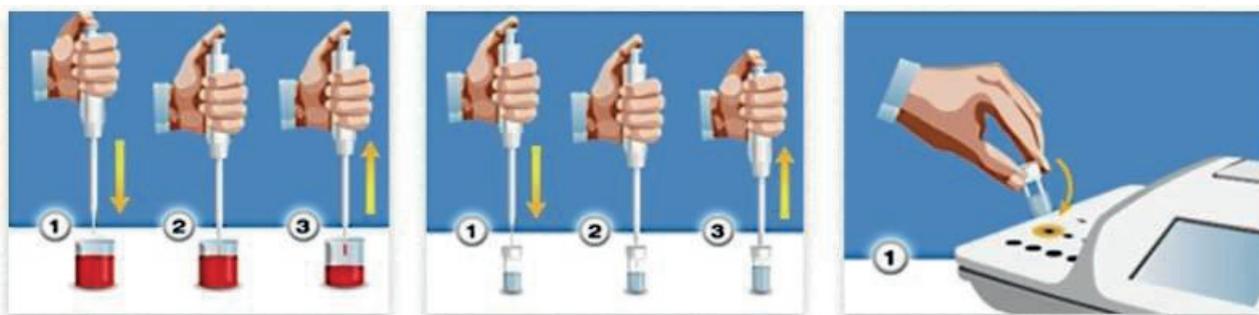
O modo multifunções permite realizar a determinação de diversos parâmetros analíticos em simultâneo, o sistema processa uma análise e inicia outra ao mesmo tempo, com a possibilidade de voltar à primeira análise a qualquer altura.

### Modo de funcionamento:

Cada teste é colocado uma determinada quantidade de amostra na cubete que já possui o tampão.

Com os reagentes específicos para esta aplicação ocorre uma reação colorimétrica.

O resultado do teste é impresso imediatamente após a leitura colorimétrica (Video).



## O QUE SE PODE ANALISAR COM O CDR FOODLAB®

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

ÓLEO DE PEIXE

NOZES

LEITE E LATICÍNIOS



OVOS E DERIVADOS

PURÉS DE VEGETAIS

ÓLEOS E GORDURAS

ÓLEO DE FRITAR E LANCHES

## GAMA DE TESTES

Testes	Intervalo Medição	Resolução	Repetibilidade
Lactose	0.01 - 5,50 % lactose	0,01%	0,02%
Ácido L-lático no leite	2,0 - 250,0 ppm ácido láctico	0,1 ppm	3 ppm
Ácido láctico líquido ovos	5,0 - 4000,0 ppm ácido láctico	0,1 ppm	10 ppm
Ácido láctico pó ovos	100,0 - 6000,0 ppm ácido láctico	1 ppm	70 ppm
Amónia	1,00 - 80,00 ppm de NH3	0,01 ppm	3 ppm
Cloreto	50 - 400 mg/dL NaCl	1 mg/dL	5 mg/dL
Ureia	5,0 - 100,0 mg/dL Ureia	0,1 mg/dL	0,5 mg/dL
Peróxido de hidrogénio	1,5 - 25,0 ppm H2O2	0,1 ppm	3 ppm
ε-Frutosil-lisina	10 - 1000 U/L	1 U/L	50 U/L
*Furosina	10,0 - 500,0 mg/100 g	0,1 mg/100 g	0,5 mg/100 g
Peroxidase (POD)	100 - 8000 U/L	1 U/L	100 U/L
*Seroproteína	13,60 - 17,70 %	0,01%	0,1%
ALP Fosfatase Alcalina	0,10 - 7,00 U/L de ALP	0,10 U/L	0,1 U/L
Ácidos Gordos Livres em gorduras	0,01 - 1,10 % ácido oleico	0,01%	0,02%
	1,0 - 3,5% ácido oleico	0,10%	0,20%
	1,0 - 26,0 % ácido oleico	0,10%	0,50%
Ácidos Gordos Livres em óleo palmítico	0,01 - 0,54 % ácido palmítico	0,01 % ácido palmítico	0,2 % ácido palmítico
	1 - 12,6 % ácido palmítico	0,01 % ácido palmítico	0,5 % ácido palmítico
Valor de peróxidos em gorduras	0,01 - 5,50 meqO2/Kg	0,01 meqO2/Kg	0,1 meqO2/Kg
	1 - 50,0 meqO2/Kg	0,1 meqO2/Kg	0,3 meqO2/Kg
	4,0 - 550,0 meqO2/Kg	0,1 meqO2/Kg	3 meqO2/Kg
Valor de p-anisidina	0,5 - 100,0 AnV	0,1 AnV	0,2 AnV
Valor iodo	2 - 100 g/100g	1 g/100 g	2 g/100 g
Soaps	1 - 3000 ppm	1 ppm	5 ppm
Polifenóis	200 - 1000 mg/Kg tirosol	1 mg/Kg tirosol	5 mg/Kg tirosol
Ácido 3-hidroxibutírico	0,5 - 15 ppm	0,1 ppm	1 ppm
Cor	1,0 - 180,0 ppm	0,1 ppm	1 ppm
Colesterol	0,030 - 0,830 g/100g	0,001 g/100g	0,05 g/100g
Ácucars redutores em polpa tomate	0,2 -40 g/L	0,1 g/L	0,5 g/L
Ácido láctico (D+L)	150 - 3500 ppm	0,01 ppm	50 ppm

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:



**FOODLab®**



**FOODLab Jr.®**

DISPLAY	
Ecrã LCD tátil colorido de 5,7"	Ecrã LCD tátil colorido de 4,3"
CONETIVIDADE	
2 USB 2.0 para transferência dos dados das análises e atualização de configuração e de software	1 UBS tipo B para assistência técnica e ligação PC
1 UBS tipo B para assistência técnica e ligação PC	Bluetooth 2.1
1 Ethernet (LAN)	
ARMAZENAMENTO DOS DADOS	
Memória interna para armazenar milhares de resultados de análises em ficheiros CSV e XML, compatível com todos os formatos das bases de dados (exemplo: XLS, SQL)	
MÓDULO FOTOMÉTRICO	
8 diferentes comprimentos de onda em 4 células de leitura	6 diferentes comprimentos de onda
MÓDULO DE INCUBAÇÃO	
Bloco termostatizado a 37°C com 16 posições	Bloco termostatizado a 37°C com 3 posições
MODO MULTIFUNÇÕES (POSSIBILIDADE DE REALIZAR MAIS ANÁLISES NA MESMA AMOSTRA)	
Sim	Não
IMPRESSORA	
Impressora gráfica incorporada com 80 mm largura	Ausente
DIMENSÕES E PESO	
32 x 29.5 x 13 cm (L x P x A) 2.80 Kg	15 x 22 x 8.3 cm (L x P x A) 0.80 Kg
FONTE DE ALIMENTAÇÃO	
24 V	24 V ou baterias iónicas lítio (opcional)
CONFIGURAÇÃO/ANÁLISES	
Configurado com todo o painel de análises	Configurado com painel de análises à medida

### Tecnilab, SA

Sede: Rua Gregório Lopes LT 1512 B, 1449 - 041 Lisboa - Portugal  
Tel.: 21 722 08 70 | Fax: 21 726 45 50 | Email: geral@tecnilab.pt

Filial: Ermesinde - Porto  
Tel.: 22 906 92 50 | Email: porto@tecnilab.pt

[www.tecnilab.pt](http://www.tecnilab.pt)

