

CDR FoodLab® per puree vegetali



## Analisi

Cloruri  
su salse

Acido lattico totale (D+L)  
puree vegetali e pomodoro

Zuccheri riducenti  
glucosio e fruttosio

## CHE COS'È IL SISTEMA FOODLAB®?

CDR FoodLab® è composto da un analizzatore termostato a tecnologia fotometrica che usa emettitori a LED e da un kit di reagenti a bassa tossicità, preinfialati, monouso, in confezioni da 10 test, con stabilità di 12 mesi, messi a punto dai laboratori di ricerca CDR.

### KIT ANALITICI

L'impiego di reattivi preinfialati e le procedure analitiche sviluppate dai laboratori di ricerca CDR permettono di eliminare la preparazione del campione o di ridurla, di velocizzare e semplificare le metodiche analitiche, e di eliminare completamente le complesse procedure di calibrazione.



## TEMPI ANALITICI RIDOTTI

Il sistema CDR FoodLab® consente di velocizzare le procedure analitiche. Infatti è possibile analizzare simultaneamente fino a 16 campioni ed effettuare un controllo di processo costante di produzione, ottenendo risposte specifiche e precise in pochi minuti. La modalità *multitasking* permette di gestire simultaneamente la determinazione di diversi parametri analitici. È possibile infatti avviare un'analisi mentre un'altra è già in corso, potendo passare in qualsiasi momento da un'analisi all'altra.



## AFFIDABILE

CDR FoodLab® è uno strumento di misura che garantisce un'alta sensibilità, un ampio spettro di misura e una eccellente ripetibilità dei risultati grazie all'innovativa tecnologia fotometrica che impiega sorgenti luminose a LED

e lunghezze d'onda fissa che vanno dall'ultravioletto allo spettro del visibile (fino a 6 densità ottica). I risultati delle analisi sono correlati ai metodi di riferimento.



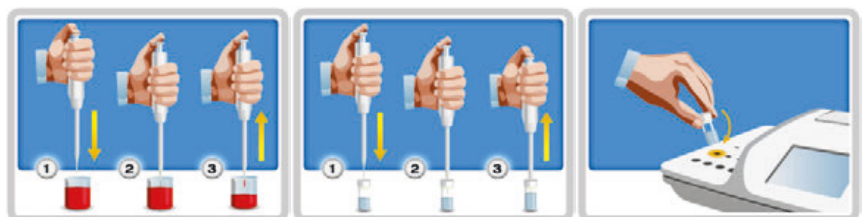
## SEMPLICE DA USARE

Il Sistema è stato concepito per poter essere utilizzato in modo autonomo, non soltanto in laboratorio, ma anche sulla linea di produzione in tempo reale, da personale senza alcuna preparazione tecnica di laboratorio. Le metodiche di analisi sono più semplici di quelle tradizionali e si eseguono in pochi passaggi:

- 1 Aggiungere il campione al reagente pre-infialato.
- 2 Seguire le indicazioni visualizzate sul display e se sorge un dubbio la **funzione HELP** vi guiderà passo dopo passo nella procedura.
- 3 Il risultato viene calcolato automaticamente, visualizzato e stampato.

Ciascun test viene eseguito dispensando direttamente nella provetta contenente il campione una quantità predefinita di campione.

Grazie a reagenti appositamente creati si sviluppa una reazione colorimetrica. Il risultato del test viene stampato direttamente, dopo l'elaborazione della lettura fotometrica, nell'unità di misura appropriata.



CDR FoodLab® per puree vegetali



Per controllare la qualità del pomodoro e delle puree vegetali, CDR FoodLab® impiega procedure analitiche e reagenti messi a punto dal nostro laboratorio per la specifica applicazione che consentono di:

rendere la preparazione del campione molto facile e veloce,  
rendere le metodiche analitiche molto rapide e semplici,  
eliminare la necessità di fare complesse procedure di calibrazione.



I reagenti sono pre-infiati, in confezioni da 10, **stabilità 12 mesi**, messi a punto e prodotti dai laboratori di ricerca CDR.



ANALISI	Range di misura	Risoluzione	Ripetibilità
Acido lattico totale (D + L)	50 - 3500 ppm di acido lattico	1 ppm	50 ppm
Zuccheri riducenti (glucosio e fruttosio)	0.2 - 40.0 g/L	0.1 g/L	0.2g/L
Cloruri	0.01 - 7.00 % NaCl	0.01%	0.1%

ver. 1.0 oel