

L'ANALYSEUR DE LA FILIÈRE LAITIÈRE



L'empreinte qualité en 1 flash !

- Ingrédients, fromages, formules infantiles...
- Les critères qualité de vos produits en **1 minute**
- Contrôle et traçabilité des matières premières et des produits finis
- Évaluation de l'impact de vos process pour une meilleure régularité et optimisation de la qualité

1 ANALYSEUR DÉDIÉ À 3 SECTEURS : FROMAGES, INGRÉDIENTS LAITIERS, FORMULES INFANTILES

Conçue pour les laboratoires R&D et d'usine, la méthode nécessite une préparation simple et rapide de l'échantillon, mais peut également s'appliquer directement sur le produit sans préparation préalable. Les calibrations sont construites à façon pour répondre à vos besoins d'analyse et de contrôle qualité.

ANALYSE MULTICRITÈRES



Amaltheys permet d'analyser plusieurs critères qualité avec une seule mesure d'**1 minute**.

FLUORESCENCE



Technologie de rupture 100 fois plus sensible que l'infrarouge pour qualifier les micro-constituants ou changements du produit.



PRÉCIS ET RÉPÉTABLE



Les protocoles de mesures et modèles sont optimisés pour assurer le maximum de précision et de répétabilité.

ANALYSE SIMPLE



- Sur l'échantillon directement
- Grâce à un kit simple de préparation

AMALTHEYS PERMET DE :

- Suivre la variabilité journalière et saisonnière des protéines sériques du lait entrant
- Contrôler la qualité des protéines sériques et caséines (natives versus dénaturées ou hydrolysées) de vos ingrédients et matières premières
- Quantifier la dénaturation des protéines sériques au cours des process thermiques
- Maîtriser et optimiser le rendement fromager grâce à la mesure de la dénaturation des protéines sériques sur caséines
- Quantifier la qualité nutritionnelle des protéines et matières grasses des ingrédients et des formules infantiles
- Contrôler la classe thermique des poudres de lait (WPNI)
- Contrôler les contaminants néoformés : furosine, hydroxyméthylfurfural
- Anticiper la DLUO de vos produits

AMALTHEYS vous offre un contrôle qualité sur l'ensemble des produits de l'industrie laitière

AMALTHEYS FROMAGE

PRODUITS

Lait, lait cru, lait standardisé, sérum liquide, poudres laitières, retentat / perméat, caillé

PROCESS

Standardisation, pasteurisation, ultrafiltration, microfiltration, stockage

MESURES

- Protéines sériques thermosensibles sur tous produits laitiers, poudres et liquides
- Protéines sériques dénaturées sur sérum liquide et poudre
- WPNI sur poudre de lait
- Ratio Protéines sériques dénaturées sur caséines du lait fromager standardisé
- Caséines intactes des fromages et suivi du vieillissement
- Conformité fonctionnelle du caillé

APPLICATIONS

Contrôle des process / des recettes

Protéines fromageables

Rendement fromager

Texture du caillé

Perte protéique dans l'ultrafiltrat ou les fines fromagères



AMALTHEYS INGRÉDIENTS

PRODUITS (Liquides ou poudres)

Lait cru, sérum doux, sérum acide, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, WPC, WPI, MPC, MPI, perméat (ultra/microfiltration)

PROCESS

Pasteurisation, ultrafiltration, microfiltration, concentration, séchage, stockage

MESURES

WPNI, protéines sériques thermosensibles, protéines sériques dénaturées, lysine disponible, peroxydation lipidique couleur

APPLICATIONS

Contrôle du process / des recettes, qualité nutritionnelle des protéines, fonctionnalités, suivi de la conservation et DLUO



AMALTHEYS FORMULES INFANTILES

INGRÉDIENTS

Lait cru, poudre de lait, poudre de sérum déminéralisé ou non, engraisé ou non

PRODUITS

Formules infantiles liquides et poudres

PROCESS

Homogénéisation, pasteurisation, ultrafiltration, microfiltration, concentration, séchage, stockage

MESURES

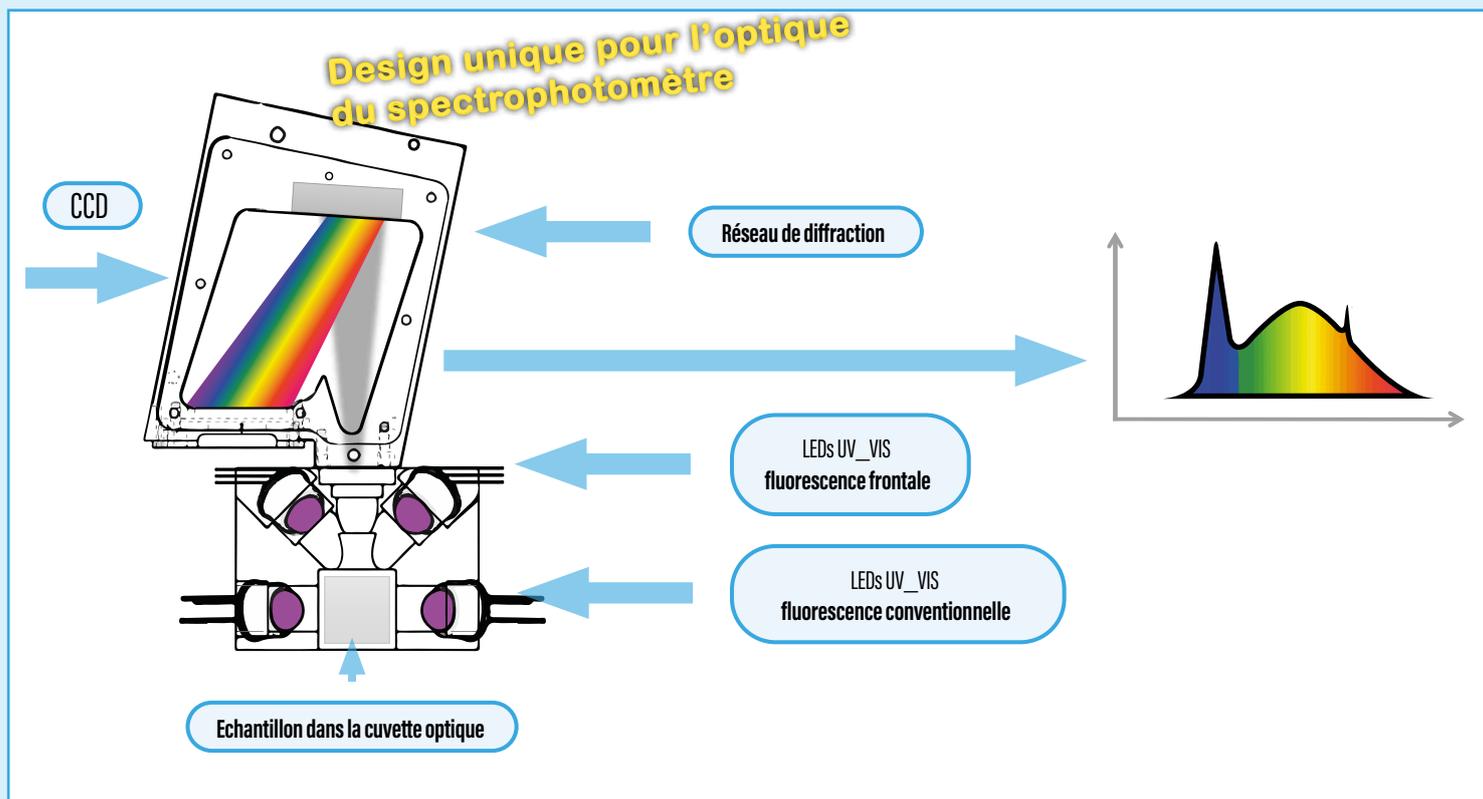
- Protéines sériques thermosensibles sur liquides et poudres en cours de process et sur produit finis
- Lysine disponible, Furosine
- Indice de peroxyde, matière grasse libre

APPLICATIONS

- Contrôle des matières premières
- Qualité nutritionnelle des protéines
- Qualité de la matière grasse (peroxydation)
- Qualité biberon, Points blancs (White dots), Solubilité, Couleur
- Suivi de la conservation et DLUO



TECHNOLOGIE AMALTHEYS



2 TECHNOLOGIES DE FLUORESCENCE

Fluorescence conventionnelle

- Préparation d'un surnageant transparent
- Mesure des protéines sériques solubles, de l'indice FAST* et des protéines sériques dénaturées
- Quantification directe par simple calibration de l'appareil

*Mesure des produits de Maillard liés au traitement thermique

Fluorescence frontale

- Mesure non destructive
- Mesure sur produits liquides, visqueux ou en poudre placés directement dans une cuvette optique
- Quantification indirecte par construction d'un modèle de calibration sur une base de données

Données techniques

Instrument de mesure	Echantillon
Poids = 6,4 kg	Préparation = 4 min 30 s
Dimensions = 280 (H) x 220 (L) x 285 (P) mm	+ mesure conventionnelle = 30 s
Alimentation = secteur 220V	Sans préparation
Affichage = Ecran tactile (640 x 480 LCD)	+ mesure frontale = 30 s
Calibration = 5 minutes / mois	Volume = Max : 1 mL / 300 mg
Résultats = Affichage sur écran (instantané)/Gestion à distance	
Logiciel = Export des données sur tableur	

Chauvin Arnoux Spectralys

12-16, rue Sarah Bernhardt
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : +33 1 44 85 44 85
Fax : +33 1 46 27 73 89
info@chauvin-arnoux.fr
www.chauvin-arnoux.fr

Contact

Email : commercial@spectralys.fr
Tél. : +33 (0)1 41 50 85 02
www.spectralys.fr

 **CHAUVIN
ARNOUX**
GROUP