

## 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 lactières, 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

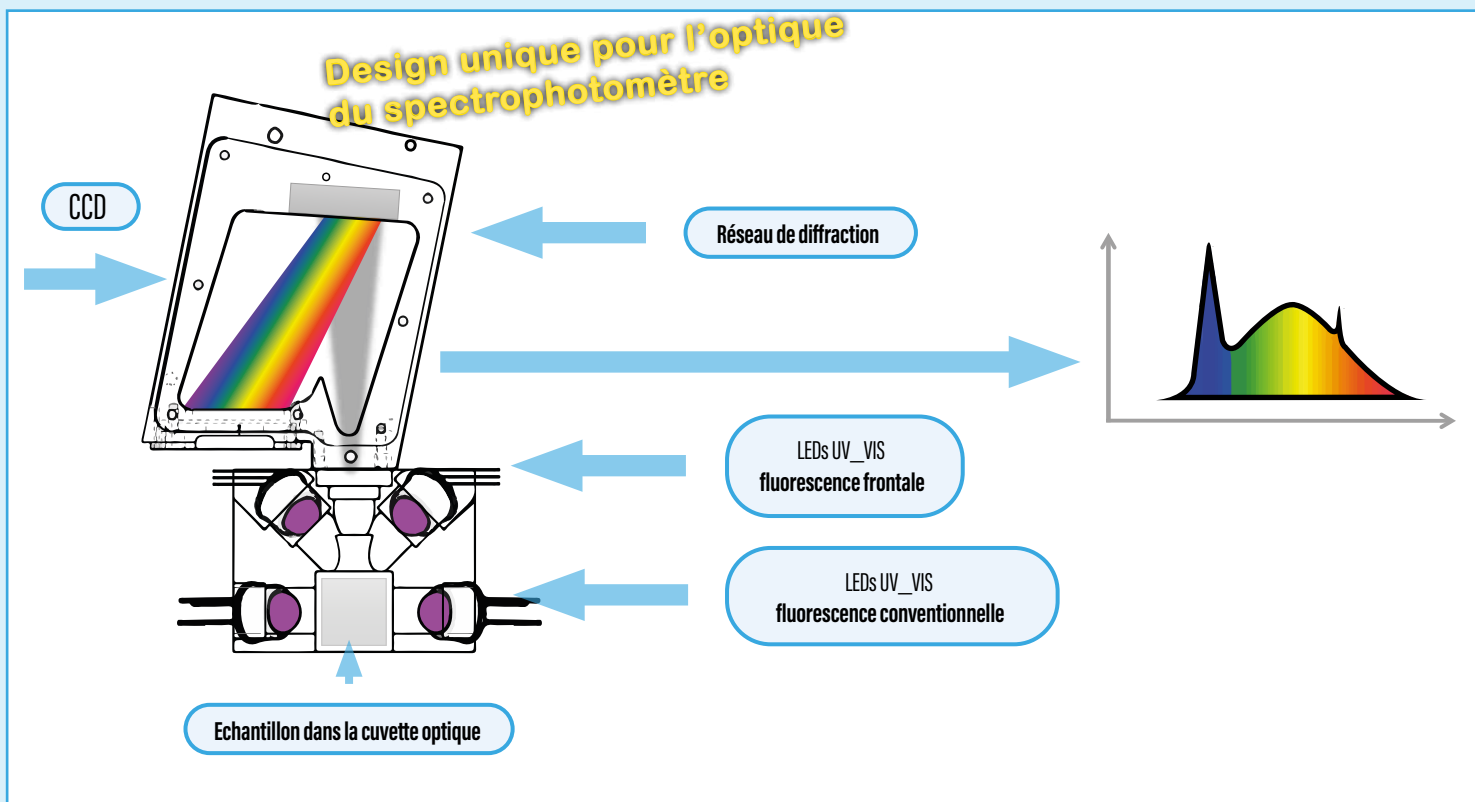
### APPLICATIONS

- 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](mailto:commercial@spectralys.fr)  
Tél. : +33 (0)1 41 50 85 02  
[www.spectralys.fr](http://www.spectralys.fr)

 **CHAUVIN  
ARNOUX**  
GROUP