

LactiCyte™ HD

Contador de células somáticas

Ventajas clave de SCC A TIEMPO REAL



1. Ventajas para los procesadores de productos lácteos (queso y yogur)

✓ Optimización del rendimiento del queso

- Niveles altos de SCC se relacionan con reducciones significativas en el rendimiento del queso, debido principalmente a la proteólisis.
- Monitoriza la leche entrante para optimizar rendimientos y beneficios.



✓ Mantenimiento de la consistencia de la calidad

- La leche de origen de su queso debe mantener una calidad consistente para potenciar y mantener el nombre de la marca.
- Niveles altos de SCC causan alteraciones de las cualidades organolépticas (olor, sabor, color, tacto) en quesos y yogures debido a la lipólisis y/o proteólisis.

2. Beneficios para los procesadores de leche

✓ Asegurando una vida media apropiada

- Elevadas SCC están relacionadas con la reducción en la vida media esperada.
- Especialmente relevante para productos UHT y de vida media extendida.

✓ Integridad y consistencia en la calidad

- Factores como malos sabores son atribuidos a altos SCC en la leche, especialmente porque el producto envejece y tiene un impacto negativo en la comercialización de la leche.



3. Investigación, servicios técnicos en el campo, consultores, etc.

✓ Codificando los niveles óptimos de SCC para nuevos productos

- Cuando se formulan nuevos productos es clave que los métodos se codifiquen para asegurar la consistencia en la reproducción de la receta ideal.
- Calificando objetivamente niveles de SCC aceptables, pudiendo incluirse algunas variaciones, potenciando la viabilidad económica de ciertos productos mientras se aseguran los resultados óptimos.

✓ Soporte a clientes a lo largo de toda la cadena de suministro de la leche.

- Los consultores y técnicos de campo se enfrentan con "rompecabezas" causados por algunas variables que son difíciles y costosas de evaluar.
- La aproximación rentable del LactiCyte le permite obtener datos objetivos a tiempo real que pueden usarse efectivamente para resolver temas y hacer las correcciones necesarias en el momento adecuado.

✓ Herramienta para trabajos de universidades

- Investigaciones sobre salud de la ubre, calidad de la leche y otros temas relacionados en leche de búfalo, vaca, oveja y cabra.
- Los estudios de algunos temas clave se han encontrado con obstáculos como la escasez de financiación debido a los caros equipos necesarios para ello.



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com

LactiCyte™ HD Contador de células somáticas



CONTAJE PRECISO DE CÉLULAS SOMÁTICAS

- ✓ Método rápido (tiempo de análisis <1 min)
- ✓ Analiza leche conservada y cruda
- ✓ Vaca, cabra, oveja & búfalo
- ✓ Amplio rango (0,1 a 10.000.000 SCC/mL)
- ✓ Pantalla grande, impresora y USB
- ✓ Límites definibles por el usuario
 - Nivel de alerta
 - Nivel crítico



LactiCheck™ 02

ANALIZADOR DE LECHE RapiRead

- Método espectroscópico ultrasónico optimizado para análisis de la composición de la leche rápido, fiable
- Análisis a tiempo real para grasas sólidas, densidad, agua añadida, lactosa y proteínas



QuickCheck™ QC-IV/GR CRIOSCOPIO

Análisis simple, rápido y fiable de agua añadida en leche

- ✓ En cumplimiento con los métodos recomendados y revisados de AOAC, ISO y IDF



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com