

DILUITORE Microlab ML725DIL

per l'analisi proteica del latte

FALC



**Vuoi velocizzare
il processo di analisi
del latte, senza
compromettere
la qualità
del campione?**

Il diluitore Microlab ML725DIL è
lo strumento che stai cercando:
**precisione, efficienza
e flessibilità** senza precedenti
nell'erogazione di liquidi.

Risultati di qualità e risparmio di tempo
sono garantiti grazie **all'accuratezza**
del Microlab ML725DIL e la possibilità di
dispensare volumi precisi di latte
e di colorante.

DILUITORE Microlab ML725DIL



Il diluitore semiautomatico è ideale per tutte quelle operazioni di *diluizione* e *dispensazione* di un elevato numero di campioni in cui la **ripetibilità** e la **precisione** sono determinanti per ottenere risultati attendibili.

L'esperienza umana, combinata con la semi-automazione dei flussi di lavoro semplificati, riduce al minimo la probabilità di errore. L'operatore finalmente può concentrarsi sull'analisi dei dati e su altri aspetti critici del suo lavoro, aumentando la produttività e le intuizioni scientifiche, supportato da una solida ingegneria e da una tecnologia avanzata.

Anche la **struttura** del Microlab ML725DIL contribuisce alla performance: Il vetro borosilicato rende immediata la fase di pulizia permettendo di lavorare con diverse sostanze e l'**interfaccia** riduce la curva di apprendimento consentendo ai ricercatori di tutti i livelli di operare con sicurezza.

In quali settori è utilizzato il Microlab ML725DIL?

Dall'industria forense, lattiero-casearia, farmaceutica, all'industria alimentare e delle bevande o all'analisi mineraria e ambientale.





COME USARE IL DILUITORE **MICROLAB ML725DIL** NELL'ANALISI PROTEICA DEL LATTE?

L'analisi proteica del latte non può prescindere dalla preparazione del campione.

A questo punto, entrano in gioco i vantaggi del diluitore Microlab ML725DIL che ottimizza e agevola questa fase iniziale.

Il campione di latte (tra 0.5 e 1.0 ml) è accuratamente diluito con Microlab ML725DIL con 20 mL di soluzione colorante (Amido black – pH di 2.2-2.4).

Dopo la diluizione, il campione è completamente mixato per eliminare la sedimentazione.

Terminata la fase di diluizione e dispensazione, il campione richiede l'utilizzo di altri strumenti per terminare l'analisi del latte (centrifuga e spettrofotometro). Quindi, si può facilmente intuire quanto sia delicata e fondamentale la fase di preparazione del campione per gli step successivi.

Se non viene svolto un lavoro accurato, si rischia di compromettere la qualità dei risultati.

La semplicità di utilizzo permette di poter svolgere l'analisi proteica del latte senza dover rivolgersi ad un laboratorio e poterlo compiere in estrema autonomia.

Per saperne di più

ANALISI PROTEICA DEL LATTE TRAMITE IL METODO AMIDO BLACK

Una delle varie applicazioni in cui il Microlab ML725DIL trova maggiore diffusione è l'analisi proteica del latte che avviene tramite il metodo colorimetrico, in grado di determinare rapidamente la quantità di proteine in campioni di latte grezzo. Il livello totale di proteina (TP) è un fattore determinante nel definire il valore commerciale del latte grezzo. Questo metodo è ampiamente diffuso nelle aziende e industrie che processano il latte grazie alla sua comprovata affidabilità.

Il contenuto proteico del latte può essere misurato facendo uso di opportuni coloranti che si legano (Dye-binding) alle proteine del latte. La determinazione si basa sul metodo dell'aggiunta di un eccesso noto di colorante e nella misura spettrofotometrica dell'eccesso di colorante non legato, utilizzando poi un'opportuna curva di calibrazione.

I coloranti più usati sono quelli dell'Amido Black 10 oppure CI Acid Orange 10 (o orange G).



FALC INSTRUMENTS s.r.l.

Via G. M. Compagnoni, 2
24047 Treviglio (BG) - Italy
+39 0363 304660 | falc@falcinstruments.it

WWW.FALCINSTRUMENTS.IT