

NITECH

APARATURA

DE LABORATOR



INTERLACTA, aprilie 2009

NITECH

aparatura de laborator la standarde europene

• *echipamente, reactivi, consumabile,
mobilier de laborator*

- Anul infiintarii: 2001
- Capital: 100% romanesc
- Cifra de afaceri 2008: 25 milioane EUR
- Acoperire nationala
- 24 h din 24 la dispozitia clientilor



DOMENII



Laboratoare interfazice



Biologie & Microbiologie

Industria farmaceutica



Mici laboratoare private

Industria petroliera

Analiza si prelevare apa



Laboratoare control calitate



Sanatate publica



Industria laptelui



Analiza produse alimentare & bauturi



Protectia mediului



Mobilier de laborator



Statii de tratare a apei



Testarea materialelor

Consumabile, sticlărie

SERVICII

- Comercializare si instalare aparatura de laborator
- Service si intretinere
- Calibrari
- Verificari si validari
- Consultanta
- **NOU** - decontaminari de hote si filtre HEPA





NITECH®



Laboratorul de analize o necesitate in industria de procesare a laptelui



Dotarea unui laborator de determinari microbiologice pentru produse lactate



Incubatoare

- cu si fara racire
- volume diferite
- constructie din inox



Aparate pentru determinarea numarului total de germeni



- sistemul are la baza un sistem optic ce permite detectarea contaminarii microbiene bazata pe o metoda clasica inovativa in microbiologie.
- se masoara dezvoltarea microorganismelor prin monitorizarea pH si a altor reactii biochimice care genereaza modificari de culoare in mediul de cultura prin metabolizare.
- reprezinta instrumentul ideal in procedurile HACCP.

Microscopae cu camp luminos



Autoclave verticale/orizontale



Hote sterile

- ofera protectie atat utilizatorilor cat si probelor pentru diverse aplicatii



SomaScope Smart



Specificatii

SomaScope Smart

- Domeniul de masurare: pana la 10^7 celule / ml
- Repetabilitate (Cv):
 - < 5% pana la 10^5 celule / ml
 - 3% la 10^5 celule / ml
 - < 2% intre $0,5 \cdot 10^6$ - $1 \cdot 10^6$ celule / ml
- Acuratete (Cv):
 - < 10% relativ la sistemul microscopic de numarare a celulelor somatice
- Volum proba: 3 ml
- Viteza: 120 de proba / ora
- Temperatura probei: 400C
- Linearitate: < pina la $1 \cdot 10^7$ celule/ml

Dotarea unui laborator de determinari fizico-chimice pentru produse lactate



LactoScope Cn



- ▲ LactoScope C3
- ▲ LactoScope C4

LactoScope FTIR Advanced

- ▲ o investitie inteligenta si profitabila pentru orice laborator de analiza a parametrilor produselor lactate



LactoScope FTIR Advanced

- **Parametri standard:** grasime, proteine, pH, radicali liberi, acizi grasi, acid citric, NPN/uree calculata, caseina, densitate, punct de inghet, NPN, proteina reala
- **Viteza de masurare:** 120 probe/ora
- **Intervalele de masurare pentru probe nediluate:**
 - Grasime 0-55%
 - Proteine 0-15%
 - Carbohidrati 0-25%
 - Solide totale 0-60%
- **Repetabilitate** <0.25%
- **Acuratete** <1% (pentru probe nediluate de lapte de vaca)
- **Volumul probelor** in mod normal 10 ml
- **Temperatura probelor** 2-50 °C

Aplicatia pentru branzaturi cu LactoScope FTIR Advanced

Aplicatia pentru branzeturi consta in:

- *unitate automata pentru dilutie*
- *un mixer pentru omogenizarea solutiei de branza*
- *un model de calibrare pentru branzeturi setat in fabrica*
- *kit de pornire*



Specificatii tehnice:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| • <i>Parametri standard</i> | <i>Grasime, proteina si umiditate</i> |
| • <i>Precizie</i> | <i>< 1 % CV</i> |
| • <i>Repetabilitate</i> | <i>< 0.5 % CV</i> |
| • <i>Parametri suplimentari</i> | <i>pH, sare</i> |

pH-metre de laborator



pH-metre portabile



Centrifugi pentru industria laptelui

SUPER VARIO – N Funke Gerber



- determinarea grasimii conform metodei Gerber
- determinarea grasimii cu sticle babcock
- determinarea solubilitatii (ADMI)
- determinarea grasimii conform metodei Roesse – Gottlieb

Lactostar Funke Gerber

- Pentru determinarea urmatorilor parametri din lapte: grasime, proteina, lactoza, minerale, substanta uscata negrasa si punctul crioscopic



CryoStar Funke Gerber

- Determinarea automata a punctului de congelare a laptelui conform normelor ISO/DIS/5764



Etuve

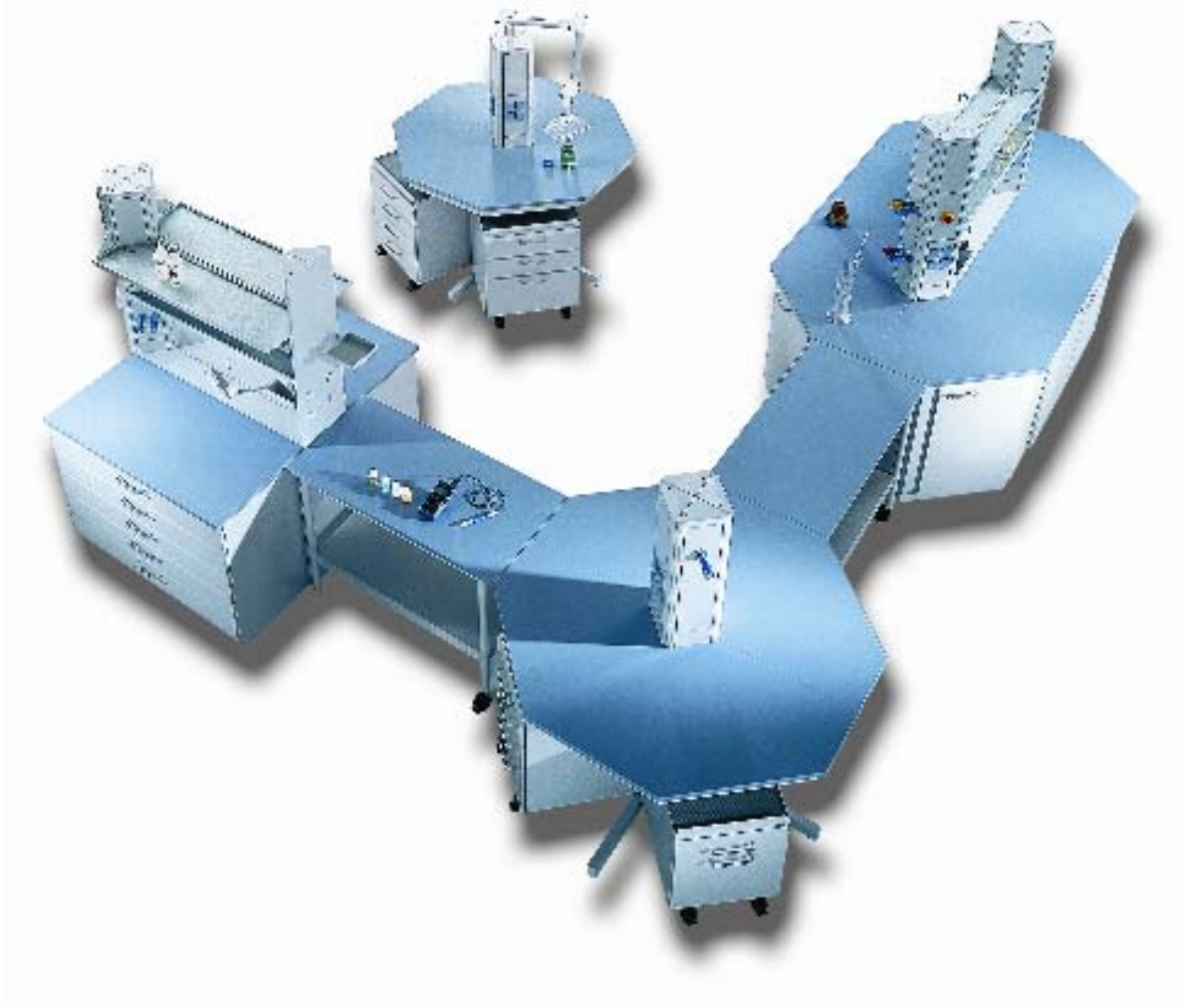
- pentru uscari si determinari de umiditate
- volume diferite
- constructie din inox



Balante analitice si tehnice



MOBILIER DE LABORATOR



Va multumim!

