

ANALISADOR DE PROTEÍNA

EM LEITE E DERIVADOS

Análise do % de Proteínas em leite e derivados, que permite a detecção direta de proteínas em cerca de 3 minutos, com validação AOAC.

Substitui o método convencional de Kjeldahl, utilizando o método "Dye Bind" que identifica e mede apenas proteínas.



ANÁLISE RÁPIDA

Cerca de 3 minutos

Mais rápido do que as técnicas convencionais



SEM REAGENTES PERIGOSOS

Não utiliza reagente perigosos, eliminando o alto custo da compra e descarte especial.

1,2,3...

ALTA REPETIBILIDADE

Mais repetível que Kjeldahl e técnicas de combustão.



MAIS SEGURANÇA

Sistema fechado, e sem reagente perigosos, mais seguro que os métodos tradicionais.

TABELA DE COMPARAÇÃO - SPRINT x KJELDAHL

Sample	% Protein		
	Sprint	Kjeldahl	Difference
Yogurt 1, Plain	3.56	3.50	0.06
Yogurt 2, Plain	4.07	4.07	0.00
Yogurt 3, Plain	4.29	4.33	0.04
Yogurt 1, Fruit	3.18	3.11	0.07
Yogurt 2, Fruit	3.57	3.60	0.03
Yogurt 3, Fruit	3.76	3.71	0.05
Yogurt, Greek, Plain	10.15	10.20	0.05
Yogurt, Greek, Honey	8.32	8.28	0.04
Yogurt, Greek, Blueberry	8.50	8.54	0.04
Yogurt, Greek, Peach	7.18	7.15	0.03
Yogurt, Greek, Pineapple	7.17	7.13	0.04
Yogurt, Greek, Strawberry	8.11	8.18	0.07
Average			0.04

ESPECÍFICO PARA LÁCTEOS

- Controle de rendimento na produção de queijos e iogurte.
- Detecção de possível FRAUDE no leite (indica a adição de Nitrogênio não proteico).
- Análise de caseína em apenas 15 minutos.
- Validação AOAC 697.12.

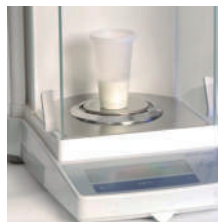


FÁCIL DE USAR



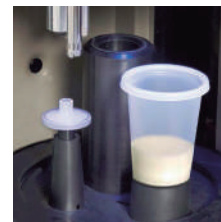
1

Escolha o seu método



2

Pese sua amostra no copo descartável



3

Coloque no Sprint com o filtro e pressione Start

☎ 11-2126-2886 - 11-95302-1974 📌 facebook/superlab

✉ comercial@superlab91.net 🌐 superlab.com.br

 **superlab**