

# BIOMILK<sup>7000</sup>

## LACTOSE

### Doğruluk, sadelik, hız ve bağlantı.

BIOMILK<sup>7000</sup> üretim yerinde LAKTOZ'un basit, doğru ve hızlı bir şekilde ölçülmesi için tasarlanmış enzim spesifik ultra-hafif bir biyosensördür.



#### Ölçüm Matrisleri:

- Laktozsuz süt ürünleri
- Düşük laktozlu süt ürünleri

#### Ölçüm için ne gerekiyor?

##### BIO 7000 ölçüm ekipmanı

Laktoz miktarının belirlenmesi için uygulama

##### Serigrafi biyotestleri

Önceden kalibre edilmiş ve tek kullanımlık

#### Analiz süresi:

⌚ <1 dakika

##### Diğer reaktifler

## BIOMILK<sup>7000</sup> Laktoz Ölçüm Biyosensörü

- Gıda endüstrisi için ilgi çekici farklı parametrelerin **miktar tayini** için hassas ve spesifik, **enzimatik bir biyosensör** veya **potansiyometrik bir sensör** olarak işlev görebilen **taşınabilir** ölçüm cihazı.
- Ortalama analiz süresi: **1-2 dakika**.
- Her bir parametreye özgü ve **tek kullanımlık, serigrafi baskılı biyotestler (SPE)** kullanır.
- **İzlenebilirlik ve veri analizi** ile **analitik sürecin yönetimini** kolaylaştıran bir platforma dijital bağlantı ile donatılmıştır.
- **Sahada analiz yapmak üzere tasarlanmış, ultra hafif ekipman**.
- Agresif reaktifler kullanmaz.
- Matrisler: UHT süt, Yoğurt, Yüksek proteinli içecek, Bebek maması, Süt tozu, Peynir altı suyu tozu, Krema, Kazeinat tozu, Sürülebilir peynir, Düşük fermantasyonlu peynir

### Analizin doğrusal aralıkları:

| Uygulama     | Aralık        | LOQ      | Önerilen Matris  |
|--------------|---------------|----------|--|
| Laktozsuz    | 50-500 mg/L   | 50 mg/L  | UHT süt, Yoğurt, Yüksek proteinli içecek, Bebek maması, Süt tozu, Peynir altı suyu tozu, Krema, Kazeinat tozu, Sürülebilir peynir, Düşük fermantasyonlu peynir |
| Düşük Laktoz | 500-2500 mg/L | 500 mg/L |  |





## VERİ SAYFASI BIOMILK 7000 LAC

BIOMILK 7000 LAC, belirli bir enzim biyo-sensörüne dayalı taşınabilir bir analiz cihazıdır ve Biotest+ (önceden kalibre edilmiş tek kullanımlık ekran baskılı elektrotlar) ile çalışır; bulut bağlantılı özelliğe sahiptir ve laktosuz ve düşük laktozlu süt ürünlerinde LAKTOZ'un doğru, basit ve hızlı bir şekilde ölçülmesini sağlar. BIOLAN Biyo-sensörleri, belirli enzimlerin yüksek özgüllüğü ve seçiciliğini amperometrik sinyal iletimi ile birleştirir; kolayca tespit edilebilir ve miktarı belirlenebilir.

| Biyosensör Teknik Özellikleri                    |   |
|--|---|
| Biyosensör boyutları                             | 135 x 85 x 27 mm  |
| Biyosensör ağırlığı                              | Yaklaşık 200 g  |
| Biyosensör güç kaynağı                           | Giriş: 100-240 Vac / 0,6-0,3 A / 50-60 Hz Çıkış: 5 Vdc / 1,2 A  |
| Ekran  | Dokunmatik LCD  |
| Batarya  | Lityum 2400 mAh / 3,7 V   |
| Radyo frekansı bağlantısı                        | Düşük Enerjili Bluetooth (BLE)  |
| Saklama Koşulları                                | 4 - 40°C  |
| BIOMILK <sup>7000</sup> LAC Analitik Özellikleri |   |
| Doğrulanmış Matrisler                            | UHT süt, Yoğurt, Yüksek proteinli içecek, Bebek maması, Süt tozu, Peynir altı suyu proteini tozu, Kazeinat tozu, Krema, Sürülebilir peynir, Düşük fermentasyonlu peynir |
| Ölçüm Aralıkları (Kantifikasyon)                 | LOQ:  |
| Laktosuz: 50-500 mg/L                            | 50 mg/L   |
| Düşük Laktoz: 500-2500 mg/L                      | 500 mg/L  |
| Çalışma Sıcaklığı                                | 20 - 24°C   |
| Tekrarlanabilirlik (Hata)                        | Kesinliksizlik olarak ifade edilir: < %10   |
| Yeniden Üretilebilirlik (Hata)                   | Yeniden üretilemezlik olarak ifade edilir: < %15  |
| Doğruluk   | %80 - 110   |
| Analiz Süresi                                    | < 1 dakika  |



## BIOLAN tarafından sağlanan BIOMILK 7000 LAC'ın kullanımı için gerekli unsurlar:

| Referans                    | Referans Açıklaması  |
|-----------------------------|--|
| <b>CİHAZ VE YAZILIM</b>     |  |
| BIO7000-01                  | BIO 7000 cihazı; güç kaynağı ve Sahte Hücre (Dummy Cell) içerir  |
| BM7000LAC-03                | Laktoz ölçümü için uygulama (yazılım)  |
| <b>LABORATUVAR ARAÇLARI</b> |  |
| BIOLABBM7000-SL             | BIOLAB 7000 LAKTOZ; taşıma çantası, mikropipetler (1000µL ve 200µL) ve uçları, 120 adet numune seyreltme tüpü içerir   |
| <b>SARF MALZEMELERİ</b>     |  |
| KITMLAC+SL                  | Laktozsuz Ölçüm Kiti, Biotest BTMLAC+ ve Ölçüm Reaktifi 25ml (RMMLAC+) ile birlikte 20 analiz için askorbik asit şeritleri (ASC1-10) içerir.                       |
| KITMLAC+SLG-                | Laktozsuz Glikoz İçermeyen Ölçüm Kiti, Biotest BTMLAC+ ve Ölçüm Reaktifi 25ml (RMMLAC+G) ile birlikte ve 20 analiz için askorbik asit şeritleri (ASC1-10) içerir.) |
| KITMLAC+BL                  | Düşük Laktoz Ölçüm Kiti, 20 analiz için Biotest BTMLAC+ ve Ölçüm Reaktifi 100ml (RMMLAC+) ile oluşturulmuştur.   |
| SVMLAC+                     | 20 analiz (2ml) için Doğrulama Çözümü  |
| ASC1-10                     | Askorbik Asit girişim giderici reaktif şeritler (10 adet)  |
| KITMLAC+50                  | 50 Biotest+ Laktoz + 5 x ASC1-10 + 1 tüp x 60 mL RMMLAC+   |
| KITMLAC+100                 | 100 Biotest+ Laktoz + 10 x ASC1-10 + 2 tüp x 60 mL RMMLAC+   |
| KITMLAC+50-G                | 50 Biotest+ Laktoz + 5 x ASC1-10 + 1 tüp x 60 mL RMMLAC+G  |
| RMMLAC+                     | 250 mL şişe RMMLAC+ (Düşük laktoz kullanıcıları için)  |
| RMMLAC+G                    | 250 mL şişe RMMLAC+G (Glikoz içermeyen numuneler için)   |

## Ürünlerin saklanması ve son kullanma tarihi ile ilgili öneriler:

| Biyotest ve Reaktifler |                                    |               |          |
|------------------------|------------------------------------|---------------|----------|
| Referans               | Açıklama                           | Saklama       | Raf Ömrü |
| BTMLAC+                | Biotest+                           | 6-10°C        | > 6 ay   |
| RMMLAC+                | Laktozsuz Ölçüm Reaktifi           | Oda Sıcaklığı | > 6 ay   |
| RMMLAC+G               | Laktozsuz-Glikozsuz Ölçüm Reaktifi | Oda Sıcaklığı | > 6 ay   |
| SVMLAC+                | Doğrulama Çözeltisi (Laktozsuz)    | 6-10°C        | > 6 ay   |
| SVMLAC+BL              | Doğrulama Çözeltisi (Düşük Laktoz) | 6-10°C        | > 6 ay   |
| ASC1-10                | Askorbik Asit eleme şeritleri      | 6-10°C        | > 6 ay   |