



BioSystems

Sácale el
máximo jugo
a tu tiempo

Juice analysis

Food & Beverage analysis



Le ayudamos a garantizar calidad y seguridad alimentaria

Nuestro sistema de reactivos y equipos proporciona información durante todo el proceso de elaboración y en todas las etapas de transformación de productos vegetales (zumos, purés, cremogenados, etc.).



Mediante el análisis de ácido láctico o etanol, ambos subproductos de metabolismo fermentativo, podemos monitorizar la higiene del zumo mediante microbiología indirecta. Otros parámetros tales como azúcares u otros ácidos orgánicos, pueden ser también analizados mediante el sistema automático, de una forma rápida, eficiente y sencilla para garantizar la calidad y autenticidad del producto o etiquetar parámetros nutricionales.

Parámetros nutricionales

Presencia de aditivos

Parámetros de autenticidad

Microbiología indirecta

Los reactivos han sido diseñados para trabajar junto al **Analizador Automático Y15** optimizando su rendimiento y ofreciendo un sistema completo y único en el mercado.

- Mínima manipulación
- Rapidez y comodidad
- Ahorro de costes en reactivos

Métodos analíticos presentes en CODEX 247



- Analizador Random Access
- Alta Sensibilidad
- Multiparamétrico

Reactivos Enzimáticos / Químicos	Código
D-Glucosa/D-Fructosa	12800
Sacarosa/D-Glucosa/D-Fructosa	12819
Lactosa/D-Galactosa	12882
Ácido D-Láctico	12801
Ácido L-Láctico	12802
Ácido L-Málico	12803
Ácido Acético (Líquido)	12930
Ácido Ascórbico	12828
Ácido Cítrico	12825
Ácido D-Glucónico	12811
Ácido L-Glutámico	12830
Ácido Tartárico*	12808
Glicerol*	12812
Etanol	12847
Acidez Total	12846
Inmunoensayo (ELISA & Rapid Test)**	
Alérgenos (leche, huevo, soja, etc.)	
Gluten	
Ocratoxina A	

*Validado en zumo de uva

**Kits no automatizables con Y15





FOODQUALITY
D-GLUCOSE/
D-FRUCTOSE
REF 12800 40 mL

Especificaciones Técnicas

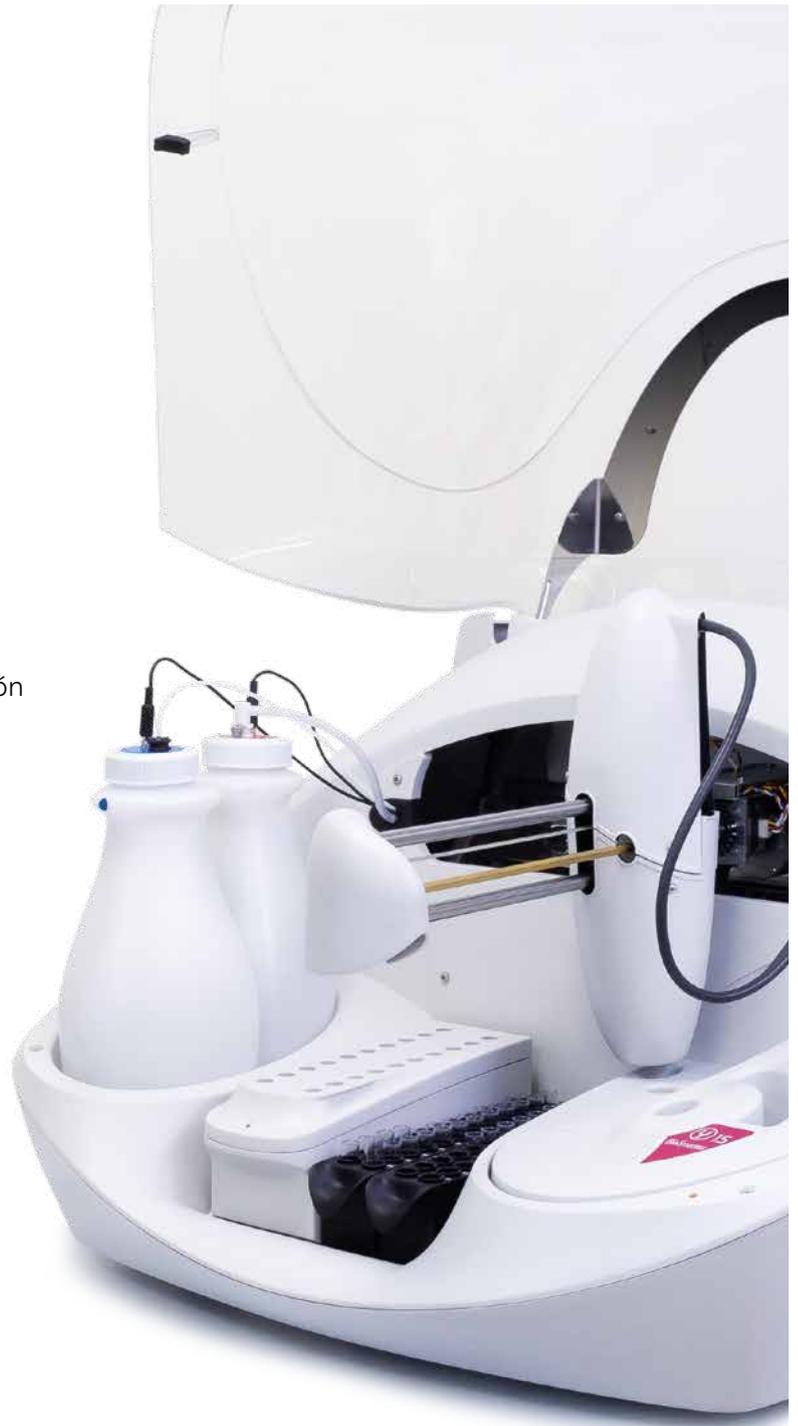
Velocidad de análisis	150 tests/hora
Número de posiciones para racks – Y15	4 (muestras y/o reactivos)
Número de posiciones para racks – Y15c	2 (muestras y/o reactivos)
Número de muestras por rack	24 (racks polivalentes)
Número de reactivos por rack	10 (botellas de 20 y 50 mL)
Número de reactivos refrigerados – Y15c	10 (botellas de 20 mL) y 10 (botellas de 50 mL)
Número máximo de muestras/reactivos – Y15	72 muestras/30 reactivos
Número máximo de muestras/reactivos – Y15c	48 muestras/30 reactivos
Tubos de muestras	ø13 mm, ø15 mm (altura máxima 100 mm)
Vial standard	ø13 mm
Volumen de reactivo programable – A / B	10 µL - 600 µL / 10 µL - 200 µL
Volumen de muestra programable	2 µL - 80 µL
Rotor extraíble de metacrilato	
Número de pocillos en el rotor	120
Pre y postdiluciones automáticas	
Volúmenes de reacción admisibles	180 µL - 800 µL
Rango de medida	de -0,05 A hasta 3,6 A
Configuración del tambor de filtros	340, 405, 420, 520, 560, 600, 620, 635, 670 nm
Dimensiones	840 x 670 x 615 mm (longitud x profundidad x altura)
Peso	45 kg

Y15 | Y15c

Analizador Automático Random Access

Código: 83106 / 83106C

- Métodos enzimáticos y químicos preprogramados
- Validado por el Departamento de I+D
- Software flexible y de sencillo uso
- Mínimo consumo de reactivo
- Diseño innovador
- Lectura fotométrica directa sobre el rotor de reacción
- Sistema de refrigeración incluido (sólo en Y15c)





Fabricado por: **BioSystems S.A.**
Costa Brava 30, 08030 Barcelona (Spain)
t. +34 933 110 000
foodquality@biosystems.es
www.biosystems.es



Management
System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 0031006996

