



CENTRO AGRO LECHERO



www.calgroup.com.co

1



CONTROL DE CALIDAD





Luminómetro Novalum II

Tecnología Diseñada para Manejar su HACCP

NovaLUM, es el sistema de detección ATP preferido para monitorear la efectividad de la limpieza y programas de saneamiento.

Beneficios desde el novaLUM II

Envíe gráficas analíticas por correo electrónico.
Incluya notas de acciones correctivas de las pruebas.
Agregue nuevos lugares de toma de muestra desde la pantalla táctil.



Opciones de Manejo de Datos

nova
Link



El programa Novalink 5.1 provee un control completo de documentos y permite optimización de programas de sanitización.

Opciones Analíticas
Flexible y Configurable

Reportes Programables
RS232/USB Transferencia rápida de datos

Hisopos para luminómetro Charm / Un Instrumento, Múltiples Pruebas

El sistema de detección de ATP novalUM II permite la versatilidad inigualable de correr diferentes pruebas de luminiscencia en un sólo instrumento.

PocketSwab[®] Plus

ANÁLISIS DE SUPERFICIES

Único en utilidad, patentado con tecnología para detectar ATP asociado con microorganismos y productos orgánicos y de alimentos residuos en superficies. Es temperatura ambiente estable, ahorro en almacenamiento y costos de envío, haciendo más fácil el transporte en varios lugares de inspección.

AllerGiene[®]

ANÁLISIS DE ALÉRGENOS

Ayuda a prevenir el contacto-cruzado de la contaminación de residuos de alimentos alergénicos por monitoreo de las superficies en contacto con alimentos y enjuague final de agua con una prueba de ATP altamente sensible. Fortalece los programas de control de alérgenos mediante una mejor eficacia de la limpieza. También aumenta pruebas basadas en proteína específica siendo más rápido, más simple y mucho más.

ANÁLISIS DE AGUAS

WaterGiene es una prueba rápida de saneamiento e higiene, se utiliza para detectar la presencia de ATP como marcador para contaminantes biológicos en agua y en superficies mojadas.



ANÁLISIS DE SUPERFICIES EXPUESTAS

FieldSwab es el primer ATP prueba de bioluminiscencia específicamente diseñada para trabajar sobre superficies de contacto de producto en ambientes al aire libre. Es estable en temperatura ambiente, ahorrando en costos de almacenamiento y transporte.



ANÁLISIS DE PESTICIDAS

FOSFATASA ALCALINA

F-AP_iTest

Fast Alkaline Phosphatase

La prueba Charm F-AP es un método simple de fosfatasa de un solo paso usado para verificar la integridad de pasteurización en los productos lácteos. Los resultados se entregan en sólo 45 segundos. NCIMS Aprobado.

VERIFICACIÓN DE PASTERIZACIÓN

PASLite

Alkaline phosphatase test

PasLite monitorea la pasteurización la eficiencia mediante la detección alcalina fosfatasa en los productos lácteos. NCIMS, IDF, ISO Aprobado.

CideLite

CideLite detecta todos los Pesticidas organofosfatos y N-metilcarbamatos y sus metabolitos activos en granos, frutas, vegetales, miel, lácteos, tejidos, agua y pescado. Resultados en 15 minutos.

Detección de Inhibidores en leche Charm

COW SIDE II

Cualitativa / 3 horas

CowSide® II
test



BLUE YELLOW II

Cualitativa / 3 horas

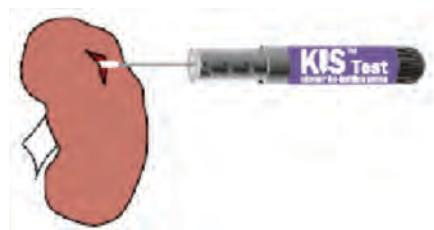
BlueYellowII



Detección de Inhibidores en Carnes Charm

KIS TEST

Kidney Inhibition Test / 3 horas



Detección de Residuos Organicos Charm

Prueba

Características

VERiclean

- Indicador de higiene en superficies.
- Detecta residuos orgánicos, alimentos encontrados en superficies y manos.
- No requiere equipos.
- Rápido: 50- 60 segundos.
- Kit x 50 pruebas ó 100 pruebas

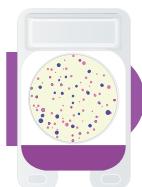




Peel Plate

Placas que simplifican los procedimientos de siembra y detección de microorganismos.

 **PeelPlate[®] EC**
E. COLI AND COLIFORM



Detección de coliformes totales incluyendo E. coli.

24
horas

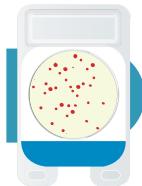
 **PeelPlate[®] AC**
AEROBIC COUNT



Detección de bacterias aeróbicas en alimentos y agua

48
horas

 **PeelPlate[®] CC**
COLIFORM



Detección de coliformes totales

24
horas

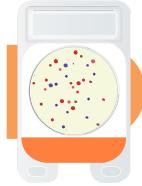
 **PeelPlate[®] YM**
YEAST AND MOLD



Detección de mohos y levaduras

3a5
Días

 **PeelPlate[®] EB**
ENTEROBACTERIACEAE

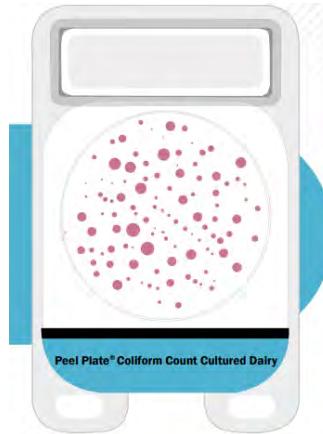


Detección de enterobacterias en alimentos

48
horas

Detección y Enumeración de Coliformes Totales en Productos Lácteos

Yogurt
Crema Agria
Kephir
Quesos
Otros Productos
Fermentados con Cultivos



24 horas.

Lacteos Líquidos

11 mL de muestra a 99 mL de bufer

Lacteos Sólidos

11 g de lácteos sólidos (queso cottage, crema agria, yogurt, etc.)
a 99 mL de bufer microbiológico apropiado para alcanzar
el rango contable de la placa (1 a 154 UFC/5mL).

Muestras en Polvo

Reconstituya 1:10 con diluyente y deje reposar los
sólidos (no más de 3 minutos)

Pruebas Rápidas De Antibióticos - Rosa Charm

NIVEL MRL

MRLAFMQ
MRL aflatoxina



MRLBL3
Betalactámicos
3 Minutos



MRLBL
Betalactámicos



MRLBL1
Betalactámicos
1 Minuto



MRL BL/TET
Betalactámicos
Tetraciclinas



MRL BL/TET2
Betalactámicos
Tetraciclinas
2 Minutos



MRLBLRFTET2
Betalactámicos
Tetraciclinas
2 Minutos



QUAD 1
Betalactámicos,
Quinolona,
Sulfonamidas y
tetraciclinas.



QUAD 2
Lincomicina,
Gentamicina,
Tilosina/Tilmicosina y
Eritromicina



QUAD 3
Espectinomicina,
Neomicina,
Kanamicina y
Estrep/Dihydrostreptomycin.



TRIO
Betalactámicos,
tetraciclinas
y Sulfonamidas.
Aprobación AOAC



AMPH:
cloranfenicol,
florfenicol y
tiamfenicol

TET-SL:
Residuos de
clortetraciclina,
oxitetraciclina y
tetraciclina
Aprobación NCIMS

QUAD:
cloranfenicol,
betalactámicos,
tetraciclina y
estreptomicina

NIVEL SL

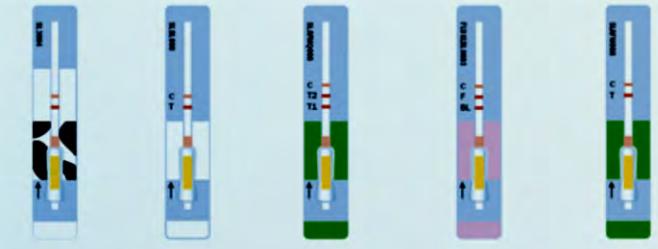
BL
Betalactámicos

FLUSLBL
Betalactámicos
Flunixinina

CHARM 3 SL3
Betalactámicos
3 Minutos

SLAFMQ
SL aflatoxina
cuantitativa

SLAFM
SL Aflatoxina
Test Visual



Aprobación AOAC

TET
Tetraciclina

QUIN
Quinolonas

CAP
Cloranfenicol

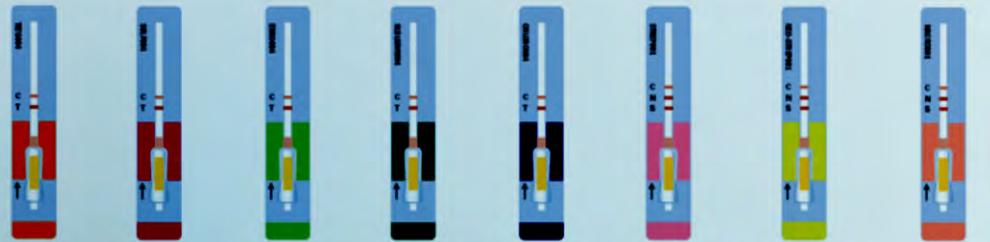
NEO-STREP
Neomicina
Estreptomicina

SULF
Sulfonamidas

SL-KIWI
Betalactámicos

STREP
Estreptomicina

MACRO
Macrólidos



NIVEL SL/MRL



Incubadores y Lectores de Antibióticos

ROSA Charm

1. Charm EZ

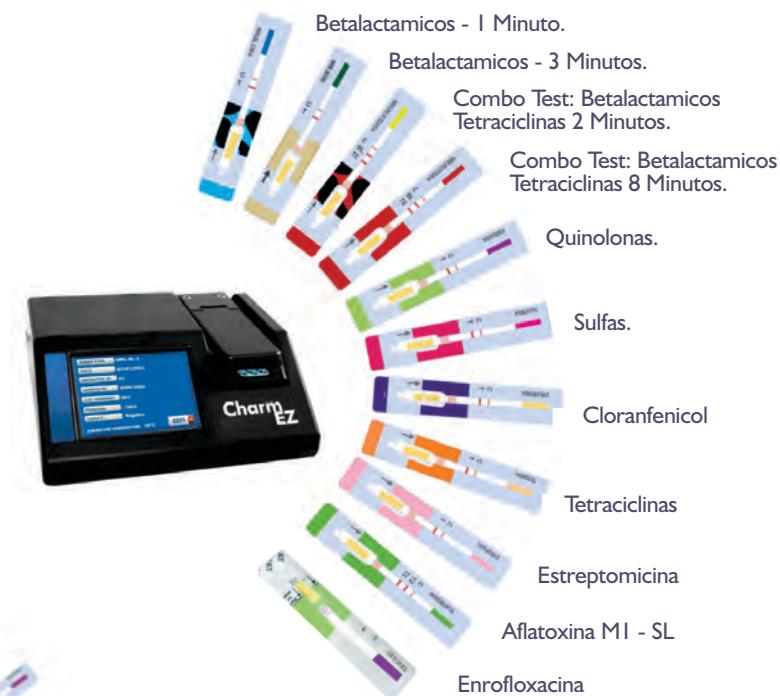
Combina incubador y analizador con software para exportar datos al computador

Características

- Muestra de forma automática y mantiene los resultados al final de un minuto
- Pantalla táctil
- Los resultados nunca se pierden.
- Puede almacenar hasta 100.000 resultados en una tarjeta SD.
- Opciones de campo actualizable que permiten a redes inalámbricas o Bluetooth capacidades de red para el camión o en planta.

2. Charm EZ Lite

Instrumento Portable para Analisis de Antibioticos & Aflatoxina M1 en Leche



Betalactamicos - 1 Minuto.

Betalactamicos - 3 Minutos.

Combo Test: Betalactamicos
Tetraciclinas 2 Minutos.

Combo Test: Betalactamicos
Tetraciclinas 8 Minutos.

Quinolonas.

Sulfas.

Cloranfenicol

Tetraciclinas

Estreptomicina

Aflatoxina M1 - SL

Enrofloxacin

Incubadores



1. Incubador Field

- Portable de mano.
- Versátil - se puede utilizar para ejecutar cualquier prueba Charm ROSA
- Ajustable - fácil ajuste de la temperatura y calibración.



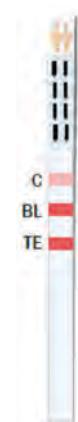
2. Incubador Rosa Green

- Comienzo automático cuando la tapa está cerrada.
- Reajuste automático cuando la tapa está abierta.
- Incube hasta 2 tiras de prueba.



3. Incubador dip Test.

Rápido y preciso control de residuos.



- Detecta Betalactomicos y tetracichnas en leche cruda.
- Procedimiento de un solo paso.

Incubador Lector de Prueba rápida de Micotoxinas en Alimentos y Granos

Charm

Combina incubador/analizador con software para exportar datos al computador

Procedimiento simple y rápido

1. Prepare extracto diluido.
2. Incube y lea.

Características:

- Identifica automáticamente Aflatoxina, DON, Fumonisina, Ocratoxina, Zearalenona y T-2/HT-2
- Los resultados nunca se pierden
- Memoria interna respalda hasta 80.00 resultados
- La tarjeta SD almacena hasta 100.000 resultados
- Los resultados se transfieren al computador (Tarjeta SD, USB o de forma inalámbrica)
- Exporta datos a Microsoft Excel.
- Totalmente personalizable.



Familias de Test

Tipos de Test

Aflatoxina

Cualitativa (positivo / negativo): Determina la presencia o ausencia de la micotoxina.

DON (Vomitoxina)

Cuantitativo: Determina la concentración de micotoxinas con precisión.

Fumonisina

Cuantitativa FAST: Resultados de las pruebas en 3 o 5 minutos.

Ocratoxina

WET™ cuantitativa: El agua se utiliza para el disolvente de extracción,

T2 / Ht2

no etanol o metanol. Esto permite que las pruebas negativas puedan ser

Zearalenona

desechadas en la basura normal.

Aprobación GIPSA
Específicas por prueba



Procedimiento Simple

1.



LEVANTAR

2.



**PIPETEAR
VERTICALMENTE**

Dentro de 2 a 3 Minutos

3.



SELLAR

4.



INCUBAR

A temperatura
especificada y tiempos.

5.



CONTADOR

Luminómetro EPIC – Liberación rápida de productos UHT y Larga Vida

Características:

- Liberación de productos comercialmente estériles en menor tiempo (36 horas) frente a métodos microbiológicos tradicionales, reduciendo costos de almacenamiento.

- Analiza un amplio grupo de productos lácteos UHT y larga vida, sustitutos lácteos y otras bebidas como:

- Leches, Leche deslactosada, Leche descremada, Leche achocolatada, leche condensada, Leche de soya, Cremas (18% - 40% +), Helados, bebidas basadas en yogur, Caldos y muchos más.



Centrifugas Para Lácteos

Nova Safety

Centrifuga de mesa, robusta y confiable.

Características

- Bloqueo automático de la tapa
- Temporizador digital: 1 a 99 minutos.
- Freno automático
(Tiempo de frenado 8 seg)
- Calentamiento regulado a 65°C.
- 1294 a 1494 rpm
- Peso: 13 Kg
- Máximo 8 butirómetros
- Conexión eléctrica 110V 60 Hz



Super Vario – N

Centrifuga multiusos para la industria láctea.

Se caracteriza principalmente por su gran estabilidad de marcha.

Características

- Bloqueo de seguridad automático de la tapa
- Freno Automático
- Calentamiento programable hasta 68 °C en pasos de 1 °C.
- Temporizador digital: 1 a 99 minutos
- Número de revoluciones programable de 600 rpm a 1130 rpm en pasos de 10 rpm
- Peso sin carga: 26 Kg
- Máximo 36 butirómetros
- Conexión eléctrica : 220 V/50 Hz
- Butirómetros: Gerber, Babcock, Mojonnier



Crioscopios

Cryostar I

Con el Cryostar se puede medir con seguridad y rápidamente el punto de congelamiento de la leche, determinando la cantidad de agua adicionada.

Características:

- Sistema para 1 muestra
- Conexión eléctrica: 110 ó 230 V
- Exactitud de medición: 0.0001 °C
- Repetibilidad: 0,002° C
- Volumen de las muestras: 2 ml - 2,5 ml
- Rendimiento: 30 - 40/h
- Tiempo de refrigeración: aprox 15 min
- Pantalla a color, gráfica de congelamiento, fecha, hora
- Protocolo de impresión:
Resultado de la medición
(°C ó Horvet), (% Agua adicionada)
- Peso: 12 Kg

Incluye:

- impresora
- 50 tubos para muestras
- 1 Frasco de solución Calibración A
- 1 Frasco de solución Calibración B
- 1 Frasco Solucion Refrigerante
- 1 Gradilla
- 1 Destornillador



CryoStar Automatic

Características

- Sistema automático para 12 muestras
- Conexión eléctrica:
110 ó 230 V
- Exactitud de medición:
0.0001 °C
- Repetibilidad: 0,002° C

- Volumen de las muestras:
2 ml - 2,5 ml
- Rendimiento: 30 - 40/h
- Tiempo de refrigeración:
20-30 min Aprox.



Refractómetros

PAL – 3	Brix: 0 a 93% (ATC)
PAL – 1	Brix: 0 a 53% (ATC)
PAL – S	Brix: 0 a 93% (ATC)
PAL – α	Brix: 0 a 85% (ATC)
PAL – 2	Brix: 45 a 93% (ATC)
PAL – BX/RI	Indice de refracción (RI): 1.3306 a 1.5284 Brix: 0 a 93% (ATC)
PAL – RI	Indice de refracción (RI): 1.3306 a 1.5284
PAL – 39S	Rango: 0 a 50% (Peróxido de hidrogeno m/m)
PAL – COFFEE	Brix : 0.00 to 25.00% TDS : 0.00 to 22.00% Temperature : 10.0 to 100°C
PAL – ACID/8X	
PAL – MILK	Rango de medición: Brix : 0.0 to 60.0% Acid : 0.10 to 0.30% 10.0 to 40.0%



Refractómetro y Polarímetro REPO-1



Brix	0 - 85%
POL:	-130 a +130° Z
Concentración:	-2.0 a 999%
Pureza:	-120 a 120%,
Angulo de Rotación:	-999 a +999
Longitud de onda:	589nm (D)
Temperatura:	15 a 40 α

Refractómetros de Mesa

SERIES RX – i con pantalla táctil



RX-5000i Plus	Índice de Refracción (nD) : 1.32422 a 1.58000 Brix : 0.000 a 100.000% (5 a 75°C ATC)
RX-5000i	Indice de Refracción (nD) : 1.32422 a 1.58000 Brix : 0.00 a 100.00% (5 a 75°C ATC)
RX-7000i	Indice de Refraccion (nD) : 1.32422 to 1.70000 Brix : 0.00 to 100.00% (5 to 75°C ATC)

Refractómetros Análogos de Mano

Compensación Automática de Temperatura
Protección al polvo y chorros de agua.

MASTER α	0-33 % Brix
MASTER T	0-33 % Brix
MASTER S3	0-53% Brix
MASTER 80	30-80% Brix
MASTER 20	0-20 % Brix



Datalogger (Termoregistro de T°)

Referencia	Características
LOG 32 (5005-0171)	<ul style="list-style-type: none">- Datalogger para Temperatura y Humedad Relativa- Rango de medición 40 a 70°C 0 a 99% HR- Exactitud: $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (-20 a 50°C) / $\pm 3\%$- Resolución: 0,1%- Memoria: 32000 mediciones- Vida de la batería: > a 1 año
LOG200 5005-0200	<ul style="list-style-type: none">- Rango de medición +40 ° C- Resolución 0,1 ° C- Exactitud + -0,5 ° C (-10 .. + 40 ° C), en caso contrario + -1,0 ° C- Memoria 150.000 mediciones- Interfaz USB (integrado)- Alojamiento abdominales- Dimensiones 91,5 x 42 x 20 mm- Peso 60 g- Batería 1 x 3,6 voltios de litio ½ AA
LOG 110 (5005-0110)	<ul style="list-style-type: none">- Datalogger para Temperatura y Humedad Relativa- Rango de medición: -30 a 70°C (interna), -50 a 125°C (Externa), 0 a 100% HR- Exactitud: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ (-20 a 50°C), rango restante $\pm 0,7^{\circ}\text{C}$- Memoria: 3 x 60000 mediciones- Vida de la batería: > a 1 año- Fácil de usar con Software de Windows,- Indicador de MAX/MIN/PROMEDIO- Alarma visual y acústica de Hi/Lo
LOG 100 (5005-0100)	<ul style="list-style-type: none">- Datalogger para Temperatura- Rango de medición: -30 a 70°C (interna), -50 a 125°C (Externa)- Exactitud: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ (-20 a 50°C), rango restante $\pm 0,7^{\circ}\text{C}$- Memoria: 2 x 60000 mediciones- Vida de la batería: > a 1 año- Fácil de usar con Software de Windows,- Indicador de MAX/MIN/PROMEDIO- Alarma visual y acústica de Hi/Lo



Temporizadores Digitales



Referencia	Rango de medición	Característica
5020-3824	1 segundo a 99 minutos	Temporizador un tiempo. Lámpara LED de advertencia. Tres niveles de volumen.
5020-3825	1 segundo a 99 minutos	Temporizador 2 tiempos. Lámparas LED de advertencia cambian de color cuando el tiempo ha espirado. Tres niveles de volumen.
5020-0023	1 segundo a 99 minutos	Temporizador 3 tiempos. Posibilidad de operación simultánea.

Termohigrómetros Digitales

Referencia	Característica
5020-5002	<p>Rango de humedad: 10% a +99% HR</p> <p>Rango de temperatura: - 10 a 60 °C</p> <p>Exactitud: HR: ±3.5 % entre 30% - 80%, ±5 %</p> <p>Rango restante: Temperatura: ±0.8°C entre +10°C - +30°C</p> <p>Rango restante: ±1°C</p>
5020 - 5013	<p>Rango de humedad: 10% a +99% HR</p> <p>Rango de temperatura: - 10 a 60 °C</p> <p>Exactitud: HR: ±3.5 % entre 30% - 80%, ±5 %</p> <p>Rango restante: Temperatura: ±0.8°C entre +10°C - +30°C</p> <p>Rango restante: ±1°C</p> <p>Memorias: Máxima y Mínima</p> <p>Longitud cable: 1,5 m</p>
5000 - 0100	<p>Rango de humedad: 0% a +99 % HR</p> <p>Rango de temperatura: - 40 a 70 °C</p> <p>Exactitud: HR: ±5% (Entre 20 - 80%)</p> <p>Rango restante: ±7 %</p> <p>Temperatura: ±0.5°C</p>



Termómetros Digitales

Referencia	Característica	
5020-0395	Rango de medición:	-40 °C a 200 °C
	Longitud del punzón:	75 x 3,5 mm
	Exactitud:	± 1,0°C (-25°C a 150°C)
	Rango restante:	± 1,5°C

Referencia	Característica	
5020 - 0345	Rango de medición:	-40 °C a 200 °C
	Longitud del punzón:	126 x 3,5 mm
	Exactitud:	± 1,0°C (-25°C a 150°C)
	Rango restante:	± 1,5°C

Referencia	Característica	
5020 - 0398	Rango de medición:	-40 °C a 250 °C
	Longitud del punzón:	106 x 3,5 mm
	Exactitud:	± 0,5°C (-10°C a 100°C)
	Rango restante:	± 1,0°C





Referencia	Característica
5000 - 1200	<p>Rango de medición: -40 °C a +200 °C (LT-101)</p> <p>Sonda: Incl. 100 mm de sonda de inserción con 1 m de cable.</p> <p>Exactitud: ±1 °C (-20 °C a 0 °C, 51 °C a 70 °C)</p> <p>Rango restante: ±2.0 °C</p>

Referencia	Característica
5020 - 0573	<p>Rango de medición: -40 °C a +200 °C (LT-101)</p> <p>Sonda: Incl. 100 mm de sonda de inserción con 1 m de cable.</p> <p>Exactitud: ±1 °C (-20 °C a 0 °C, 51 °C a 70 °C)</p> <p>Rango restante: ±2.0 °C</p>

Referencia	Característica
5020-0503	<p>Termómetro Infrarrojo.</p> <p>Rango de medición: -33°C a +500°C</p> <p>Emisividad: 0,1 a 1</p> <p>Resolución óptica: 11 : 1</p> <p>Exactitud: ±2°C ó 2%</p>



Electrodo para peachímetros

Ideal para mediciones de pH en muestras semi - sólidas como carne, embutidos, queso y suelo.

Rango de medición de pH:

0 -14 pH Na+ error > 12.3 pH

Temperatura máxima: 100 °C

Longitud del cable: 30 pulgadas

Material: Epoxi, PVDF, Vidrio

Se puede usar con cualquier peachímetro.

Sensores Inteligentes

Sensor inteligente para medición de pH (SI750CD/SAM)

Sensor inteligente para medición de conductividad y temperatura (CSI500TC-K= I/SAM)

pH-metros

APER
INSTRUMENTS

PH850-SS

Está especialmente diseñado para medir el pH de muestras de alimentos (carne, queso, productos lácteos, frutas, etc.), enlatado y otros semisólidos (como el suelo).

pH	Rango	0 to 14 pH
	Resolución	0.01/0.1 pH
	Exactitud	±0.01 pH ±1 digit
	Compensación de temperatura	0 to 100°C (Auto o Manual)



PH8500-BS

Kit de medidor de pH portátil para carne, equipado con LabSen® 763 de acero inoxidable de grado alimenticio

pH	Rango	-2.00 to 19.99 pH
	Resolución	0.01/0.1 pH
	Exactitud	±0.01 pH ±1 digit
	Compensación de temperatura	0 to 100°C (32 to 212°F) Auto o Manual



PH60S

Premium Spear pH Pocket Tester Kit para pruebas de alimentos (queso, fruta, arroz de sushi, carne, masa ...)

pH	Auto fácil. Calibración con reconocimiento de búfer; Temperatura automática.
	Compensación (ATC) que asegura precisión en temperaturas variantes (0-50.0 ° C)



Lanza de acero inoxidable LabSen® 753 pH / Temp. Electrodo

Kit de medidor de pH portátil para carne, equipado con LabSen® 763 de acero inoxidable de grado alimenticio

pH	Rango:	0 to 14 pH
	Cable / Conector:	BNC 1 m / BNC
	Material de la carcasa:	Stainless Steel
	Sensor de Temperatura:	30KΩ NTU Built-in
	Unión:	Cerámica + Cerámica de un solo poro + Un solo poro
	Referencia:	Larga Vida
	Electrolito:	Polímero
	Longitud:	115 mm 115 mm
	Díámetro:	12-5 mm 12-5 mm
	Forma de la membrana:	Lanza



Pruebas Físico-químicas en Agua



Prueba	Rango de Detección ppm (mg/L)	Tiempo	Cantidad
Kit de Cloro libre	1, 5, 10, 20, 40, 80, 120	32 seg.	50 pruebas
Kit 5 en 1	- Dureza total: 0, 25, 50, 120, 250, 425 - Cloro total: 0, 0.5, 1, 2, 4, 10 - Cloro libre: 0, 0.5, 1, 2, 4, 10 - pH: 6.2, 6.8, 7.2, 7.8, 8.4 - Alcalinidad: 0, 40, 80, 120, 180, 240	30 seg.	50 pruebas
Prueba Peróxido (H2O2)	- Detecta: <0.5, 2, 5, 10, 25, 50, 100 ppm (mg/L)	60 seg.	50 pruebas



Equipos Analizadores De Agua

Exact Micro 7+

Características

- Parámetros de lectura directa:
Alcalinidad total, Bromo, Dureza total,
Cloro libre, Cloro total, Cloro de gama alta,
Cobre, Hierro total, Ozono,
Permanganato y pH
- Método de medición: Fotométrico
- Precisión fotométrica: $\pm 0.1/0.01 \%T$
- Muestra requerida: 4 ml
- Temperatura de funcionamiento:
0 – 50 ° C
- 3 pilas alcalinas AAA
- Resistente al agua
- Almacena 140 datos
- Precisión: 0,01 ppm (mg/L)
- Tiempo de medición: aprox 30 segundos
- 2 años de garantía.



Otras Referencias:

- Exact Micro 8 +
- Exact Micro 10 +
- Exact Micro 20 +



Paso a paso

1. Llene



2. Sumerja



3- Lea

Exact iDip con Bluetooth / Test de Agua

Test Digital Inteligente para Agua

Innovador fotómetro de mano para comunicarse únicamente con un teléfono inteligente (iPhone, iPad o iPod)

Características:

- Sólo descargue las pruebas que desee.
- Primer sistema fotómetro de mano que está habilitado para GPS
- Reduce los errores humanos mediante la incorporación de los resultados con el tiempo, la fecha y el sello de la ubicación
- Bajo costo - Meter integra la tecnología de teléfono inteligente mediante el aprovechamiento de su capacidad de cálculo.
- Preciso en actualizaciones de la aplicación para una mayor precisión
- guarde, administre y comparta sus resultados digitalmente
- Resistente al agua - IP -67





Detección De Cetosis Subclínica

Todas las vacas lecheras durante el principio de lactancia corren el riesgo de contraer la cetosis. La cetosis es un problema metabólico que ocurre principalmente en las vacas lecheras luego del parto como consecuencia del balance energético negativo debido al estrés del parto y la producción de leche. La cetosis ocasiona pérdidas económicas que resultan de una reducción en la producción de leche, trastornos de fertilidad y mayor riesgo de abomasos desplazados.

Características:

La prueba de cetona en leche portaBHB es una tirilla semi-cuantitativa para la detección de cetosis subclínica.

Sumerja la tirilla en la muestra de leche y comprare con la tabla de color. La tirilla cambia el color en la presencia de BHB. Entre más alta la concentración de BHB, mayor será el cambio de color. Resultados en 5 segundos.

Valores de umbral de Granja:

Sangre: BHB: 1200 $\mu\text{mol/L}$ to 1400 $\mu\text{mol/L}$

Leche: BHB: 100 $\mu\text{mol/L}$ to 200 $\mu\text{mol/L}$

BHB: Beta-hydroxybutyrate.



Detección de células somáticas

- Detección de mastitis subclínica en vacas.
- Resultados en 45 min.
- Conteo de células somáticas en leche fresca con el uso de una cartilla de colores o un lector digital.

Simplemente sumerjalo.

Lea los resultados en 2 minutos.

Si el color es púrpura, Usted tiene un problema!



Lactodensímetros



Lactodensímetro

1.015 - 1.040 :
0.001 g/ml
Temperatura de
referencia: 15°C

Termolactodensímetro

1.015 - 1.040 :
0.001 g/ml
T° = 0 - 40° C :
1 ° C
Temperatura de
Referencia 15°C

Termolactodensímetro

1.020 - 1.040 :
0.0005 g/ml
T° = 10 - 40° C :
1 ° C
Temperatura de
Referencia 20°C

Butirómetros



Para Leche	0 - 5%, 0 - 7% , 0 - 8%
Para nata	0 - 50%, 0 - 70%, 0 - 30 - 55%, 0 - 20%
Para mantequilla	0 - 70 - 90 %
Para queso	0 - 40%
Para helado y leche condensada	0 - 15 %
Para Leche en polvo	0 - 35%

Otros



Acidímetro	0 - 100 ° Dornic
Alcoholímetro	0 - 100 % Vol
Alcoholímetro Neurex	
Dosificador ácido sulfúrico 10 ml	250 /500 ml
Dosificador alcohol isoamílico 1ml	250 / 500 ml



Material de Laboratorio



Beakers	50 ml, 100 ml, 250 ml, 400 ml, 1000 ml
Cajas Petri	90x15 mm, 100x15 mm, 60x15 mm, 65x15 mm
Erlenmeyer	50 ml, 250 ml, 1000 ml
Probetas	100 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml
Frasco tapa azul	100 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml
Pipetas graduadas	1 ml, 2 ml, 5ml, 9 ml, 10 ml
Pipeta volumétrica	10 ml, 1ml
Puntas	Amarillas: 2-200 ul, Azules 50-1000 ul/0,5 – 5 ml
Tubos de ensayo con tapa rosca	150 x 16 mm
Tubo para crioscópio	2 ml
Mechero de alcohol	
Pera de succión	
Pipeteadores tipo cremallera	25 ml
Pipeteador	0,1 – 200 ml
Pipeteador automático	200 ml
Gradilla	40 puestos
Soporte para pipetas	94 puestos para pipetas de diferentes tamaños
Soporte para micropipeta electrónica	
Filtro para Jeringa	0,45 um /13 mm de diámetro
Tubo de ensayo normal	150 x 20 mm
Microtubo desechable con tapa	1,5 ml
Bolsa toma muestra	60 ml, 100 ml, 200ml, 400 ml, 750 ml
Bolsas para digestor	1500 ml
Cierre y pasador de regulacion FIBU	

Reactivos – Químicos

Alcohol etílico al 96 %
Alcohol isoamílico
(Para metodo Gerber)
Acido sulfúrico
(Para metodo Gerber)
Fenoltaleina 1%
Kit de adulterantes en leche
- Detección de almidones
- Detección de cloruros
- Detección de peroxidos
- Prueba de reductasa
- Detección de neutralizantes
Hidroxido de Sodio 0.1 N
Peroxido 50%
Solución buffer # 4
Solución buffer # 7
Solución para electrodos KCl 3.5 M
Soluciones de calibración de crioscopio Funke Gerber (solución A -0.000^o C y B -0.557 ^oC)
Refrigerantes para crioscopio Funke Gerber

Medios de cultivo

Agar Bacillus Cereus
Agar Baird Parker
Agar Bilis Rojo Violeta
Agar Bilis Verde Brillante
Agar Nutritivo
Agar Standar Métodos
Agua peptonada
Caldo de Enriquecimiento para Listeria
Lauril Triptosa con Mug
Saboraud Dextrosa con Cloranfenicol

Presentaciones:

- Sobre para 2 Litros
- Frasco 500 gramos
- Contenedor de 2 kg
- Contenedor 10 kg



Pruebas rápidas de fosfatasa

Prueba

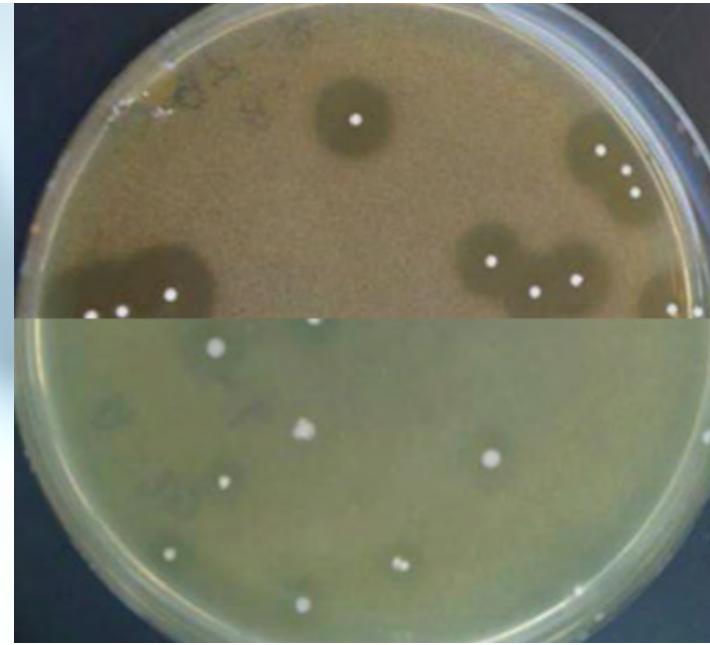
F-AP, prueba rápida de fosfatasa alcalina

PAST LITE, prueba rápida de fosfatasa alcalina

Prueba de fosfatasa alcalina (HD)

Características

- Es el método más rápido disponible de fosfatasa para verificar la integridad de la pasteurización de los productos lácteos.
 - Prueba: Leches, cremas, leche achocolatada y más.
 - No se requieren reactivos o incubación.
 - Limite de detección: 20mU/L
 - Resultados en 45 segundos.
-
- Detecta fosfatasa alcalina en leche, jugos, crema, quesos entre otros.
 - Resultado en 3 min
 - Detecta fosfatasa alcalina en leche y derivados lacteos como sour cream, helado, queso, mantequilla.
-
- Kit por 125 pruebas
 - Resultados en 30 minutos
 - La interpretación de resultados es visual por colorimetría





PBX:

(+57 1) 6 062 858

Celular:

3133308959

www.calgroup.com.co info@calgroup.com.co
Carrera 14A No.71-35 Bogotá D.C. - Colombia

© Centro Agrolechero Group SAS.

Todos los derechos reservados.