

SPRINT

ANALIZADOR RÁPIDO DE PROTEÍNA

Tecnología revolucionaria para la determinación rápida, segura y directa de proteína



Mide la proteína, y no el nitrógeno.



Sprint
RAPID PROTEIN ANALYZER

CEM

Descubriendo el Futuro

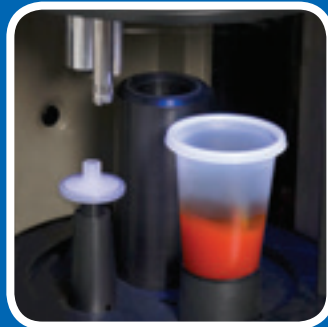
¡La prueba revolucionaria de proteína ofrece resultados exactos tan fácil como 1,2 y 3!



1. Seleccione su método.



2. Pese su muestra en un envase desechable.



3. Coloquelo en el SPRINT con un filtro y presione "START".



¡Es así de fácil!
Determinación exacta de proteína en solo pocos minutos!

- **Convenientes, envases desechables para muestras y filtros**
- **Sin químicos peligrosos**
- **Más seguro que Kjeldahl**

SPRINT™ Analizador Rápido de Proteína con tecnología iTAG™

- ¡Directo! Mide solamente la proteína y no el total de nitrógeno
- Extraordinariamente fácil de usar
- Mejor exactitud que el Kjeldahl o las técnicas de combustión
- Análisis rápido de todo tipo de alimento
- Convenientes, envases desechables para muestras y filtros
- Automatiza los métodos oficiales de AOAC

*Patentes pendiente en el mundo entero



Por primera vez en más de un siglo, hay una nueva tecnología revolucionaria que puede reemplazar Kjeldahl y las técnicas de combustión para el análisis de proteína.

Mide la Proteína, y No el Nitrógeno

El rastreo de proteína es una técnica comprobada en las aplicaciones de biociencia. Ahora, CEM brinda esta valiosa herramienta para la industria alimenticia. SPRINT utiliza la tecnología iTAG patentada por CEM, la cual se adhiere a la proteína para una medida exacta y directa. Con el SPRINT, puede estar seguro que sus resultados no son afectados por el nitrógeno producido naturalmente o por adulteraciones porque solamente la proteína es rastreada y medida sin el nitrógeno.



MÉTODOS PARA UNA CONFIGURACIÓN RÁPIDA

SPRINT viene con una amplia selección de métodos pre-programados listos para usar en su laboratorio. Con su verdaderamente innovador software, cargar y analizar una muestra en su SPRINT no es más complicado que buscar un número y llamar a un amigo en su teléfono móvil. SPRINT almacena cientos de métodos y miles de resultados de muestras.

MÉTODOS DESCARGABLES

Muchos de los métodos del SPRINT están disponibles en nuestra página de internet. Visitenos a **www.cem.com** para descargar un método a su SPRINT. Si su método no esta en el listado, simplemente llámenos. Nuestros químicos tienen experiencia con una gran variedad de muestras.

EJEMPLOS DE TIPOS DE MÉTODOS DISPONIBLE PARA EL SPRINT

ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA BEBER		
Carne	Higado de Carne	Queso Natural
Queso Procesado	Pollo	Higado de Pollo
Chili	Queso Cuajado	Queso Crema
Leche Achocolatada	Leche descremada condensada	Huevos (Enteros, Yema, Clara)
Jamon	Crema Espesa	Hummus
Perros Calientes	Leche de formula infantil	Leche – Producto liquid
Leche – Sin grasa seca	Leche – Completa en polvo	Alimento de Mani
Puerco	Carnes Procesadas	Chorizo
Crema agria	Semillas de Soya	Leche de Soya
Tofu	Harina de Trigo	Suero condensado
Suero - Cuajado	Yogur	

OTROS PRODUCTOS
Bebidas nutritivas
Bebida de Soya
Alimento Humedo de Animales

Paquetes de SPRINT

SPRINT utiliza envases desechables de muestras y filtros que han sido empaquetados con la solución iTag. Cada paquete de SPRINT contiene:

- 50 envases desechables con tapas
- 50 filtros desechables
- Solución iTAG para 50 pruebas



LIMPIEZA FÁCIL

SPRINT auto limpia sus componentes internos. Al final de cada análisis, todos los residuos no tóxicos, así como también el filtro desechable y el envase son extraídos y desechados.



SPRINT no detecta el nitrógeno. La tecnología iTAG de SPRINT solo detecta el amino ácido comúnmente encontrado en proteínas: histidina, lisina y arginina. Las técnicas basadas en nitrógeno total como Kjeldahl y Dumas miden todas las fuentes de nitrógeno lo cual contribuye a medidas erróneas de proteínas.

PROTEÍNA VERDADERA AL SIMPLE TOCAR UNA TECLA

- Incentivo para adulterar los ingredientes es eliminado
- La seguridad del alimento suplido es mejorado
- Más muestras pueden ser analizadas fácilmente
- El precio de la materia prima es más exacto
- El control de proceso es mejorado con pruebas más rápidas
- Formulaciones de más bajo costo son fácilmente alcanzadas



NO SEA ENGAÑADO POR LOS ADULTERANTES

La melamina no es un obstáculo para el SPRINT, ya que el sistema ignora todas las fuentes de nitrógeno no proteínicas. Como puede verse en la tabla siguiente, SPRINT enseña los resultados con la proteína verdadera en muestras que contienen melamina. Con SPRINT, usted puede confiar que está midiendo la proteína y nada más.

	KJELDAHL	SPRINT
Leche Liquida	3.3	3.3
Leche Liquida con 0.1% de melamina añadida	3.7	3.3
Leche Liquida con 0.5% de melamina añadida	5.1	3.3
Leche Liquida con 1.0% de melamina añadida	8.6	3.4
SPRINT siempre provee resultados exactos sin importar cuanto nitrógeno no proteínico esta presente		



AUTOMATIZA LOS METODOS EXISTENTES DE AOAC

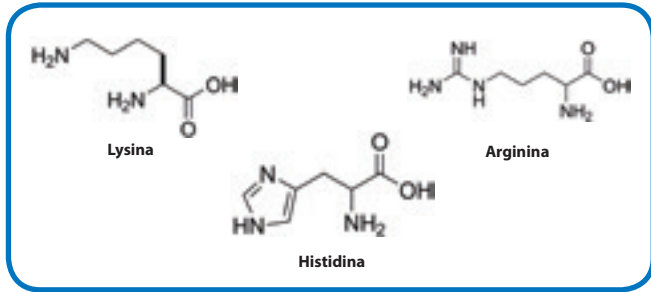
Métodos oficiales de AOAC 967.12, 930.33 y 930.29

Proteína en leche, leche líquida, suero, crema, bebida achocolatada, leche en polvo descremada, helado, postres congelados.

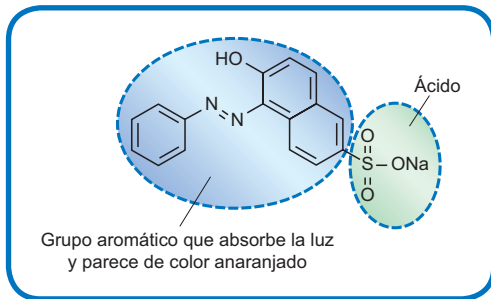


¿COMO TRABAJA EL SPRINT?

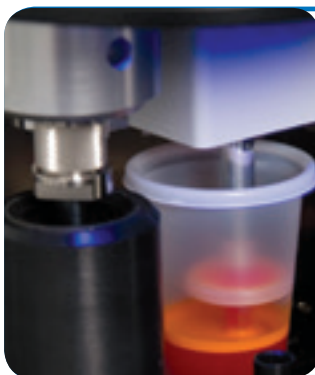
Todas las proteínas contienen amino ácidos. Los amino ácidos básicos que se encuentran en los alimentos son Arginina, Histidina y Lysina.



La solución iTAG patentada por CEM se adhiere a estos tres amino ácidos usando un grupo ácido. La parte aromática de la molécula absorbe la luz y es fácilmente detectada usando un colorímetro.



Una cantidad pre-determinada de la solución iTAG es añadida a la muestra y se homogeneiza para liberar las proteínas. Las moléculas de iTAG se adhieren a las proteínas y son extraídas de la solución. El resto de iTAG es colocado a través de un filtro desechable dentro del colorímetro incorporado. La cantidad de iTAG adherida a la proteína es calculada y los resultados son mostrados. El proceso completo toma solo de 2 a 3 minutos para la mayoría de las muestras y produce resultados más exactos que el Kjeldahl o las técnicas de combustión.



TECNOLOGÍA ECOLÓGICA

SIN ELIMINACIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS

La muestra y la solución iTAG no tóxica del SPRINT no son dañinas al medio ambiente. El SPRINT no produce ningún residuo peligroso. Entonces usted no solo puede disfrutar de resultados mejores sino también ayuda a un mejor lugar de trabajo para su equipo y el medio ambiente.

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA

Gama de Proteína 0.01% to 99.99% en líquidos, sólidos y semilíquidos

resolución de 0.01%

Teclado para introducción de datos con software guiado por menús

Opcional USB ratón de computadora, keypad o teclado

Pantalla: Color VGA (800 x 640)

Enchufe de accesorios: 2 enchufes en serie, RS 232, 9 contactos para balanza externa o computadora, y 4 enchufes USB

Interacción para circuitos de computadoras

Impresora térmica estándar interna

Lector de Código Barras

DIMENSIONES DEL EQUIPO:

Analizador 15.5 pulgadas (ancho) x 17 pulgadas (largo) x 16.5 pulgadas (alto)
39.4 cm (ancho) x 43 cm (largo) x 42 cm (alto)

Envase del reactivo 13.5 pulgadas (ancho) x 5.5 pulgadas (largo) x 2.7 pulgadas (alto)
35 cm (ancho) x 14 cm (largo) x 7 cm (alto)

PESO:

Analizador 22 libras (10 kg)
Envase del reactivo 2.5 libras (1.1 kg)

SPRINT™ y iTAG™ son marcas patentadas por CEM Corporation.
© 2008 CEM Corporation

Patentes Pendientes Alrededor del Mundo



CEM has been an ISO-certified facility since 1994.

CEM Corporation
PO Box 200
Matthews, NC 28106
Tel: 800-726-3331
Tel: 704-821-7015
Fax: 704-821-7894
Email: info@cem.com
www.cem.com

France

CEM µWave S.A.S.
Immeuble Ariane
Domaine Technologique de Saclay
4, rue René Razel
91892 ORSAY Cedex
Tel: 33 (01) 69 35 57 80
Fax: 33 (01) 60 19 64 91
Email: info.fr@cem.com
www.cemfrance.fr

Germany, Austria, Switzerland

CEM GmbH
Carl-Friedrich-Gauss-Str.9
47475 Kamp-Lintfort
Tel: (49) 2842-9644-0
Fax: (49) 2842-9644-11
Email: info@cem.de
www.cem.de

Ireland

CEM Technology (Ireland) Ltd.
Sky Business Centre
9a Plato Business Park
Damastown
Dublin 15
Tel: +353 (0) 1 885 1752
Fax: +353 (0) 1 885 1601
Email: info.ireland@cem.com
www.cemmimicrowave.co.uk

Italy

CEM S.R.L.
Via Dell' Artigianato, 6/8
24055 Cologno al Serio (Bg)
Tel: (39) 35-896224
Fax: (39) 35-891661
Email: info.srl@cem.com
www.cemmicroonde.com

Japan

CEM Japan K.K.
2-18-10 Takanawa
Minato-ku, Tokyo
108-0074
Tel: +81-3-5793-8542
Fax: +81-3-5793-8543
Email: info@cemjapan.jp
www.cemjapan.co.jp

United Kingdom

CEM Microwave Technology Ltd.
2 Middle Slade
Buckingham Industrial Estate
Buckingham MK181WA
Tel: (44) 1280-822873
Fax: (44) 1280-822873
Email: info.uk@cem.com
www.cemmimicrowave.co.uk