

# LactoSens® - schnellste und präzise Laktosemessung mit high-tech Biosensor

LactoSens® ist ein Laktose-Sensor der bereits 3. Generation mit verbesserter Leistung und jetzt OHNE technisch-chemische Barrieren:

**Jetzt kann jede/r Interessierte ihre/seine eigenen Tests machen, um den Laktoserestgehalt zu kontrollieren – einfach im Büro, und ohne Labor und chem.-techn. Fachwissen.**

## Die Vorteile im Überblick:

1. immer einsatzbereit - KEINE anfängliche Vorbereitung und Kalibrierung des Gerätes ist notwendig
2. weniger als 1 Minute Messzeit
3. mehrere Anwendungsbereiche: Milch, Sahne, Joghurt, Frischkäse, Mozzarella
4. präziseste Detektion von 0,01 Laktose-Schwellenwert
5. breiter Erfassungsbereich von 0,01% - 1,00%
6. der einzige schnelle Lactose-Test, der als äquivalent zum HPLC-Standard validiert wurde
7. handliches tragbares Gerät, das mit jedem Notizbuch verbunden werden kann
8. permanente Prozessführung auf dem Bildschirm - keine zusätzlichen Schulungen erforderlich
9. zur internen Prozesskontrolle sowie zur sofortigen Produktfreigabe und Rückverfolgbarkeit von Chargen
10. sehr einfach zu bedienen und sehr flexibel!

## Geprüfte Qualität und Zuverlässigkeit:

- Das Managementsystem von DirectSens erfüllt alle Anforderungen der DIN EN **ISO 9001** und wurde im September 2017 vom **TÜV Nord** zertifiziert.
- Die **Gleichwertigkeit der LactoSens® Messpräzision** zur Standard **Referenzmethode HPLC** (bis zu Laktose-Restgehalt von 0,008%) wurde in der Studie von NordVal Int. (zwei akkreditierte Prüflabors) im Februar 2018 bestätigt.