



**ЗАКАЗАТЬ**

Инфракрасный анализатор качества молока Инфрамилк в исполнении ПРОФИ является новейшей разработкой в области контроля качества молока с инфракрасным методом анализа, обеспечивающим получение наиболее точных и объективных результатов за минимальное время.

Анализатор Инфрамилк позволяет измерить без использования химических реактивов содержание массовой доли жира, белка, СОМО, плотности, добавленной воды, лактозы, минеральных солей, общего белка, калорийность и точку замерзания в пробе молока всего за 15 секунд.

Анализатор молока и молочных продуктов Инфрамилк исп. ПРОФИ зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ.

**Область применения:**

- производители молока: крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племязаводы, племобъединения;
- переработчики молока: пункты приемки молока, заводы по переработке;
- лаборатории: ветеринарные и научные.

**Особенности**

Простота работы с анализатором:

- оператор выбирает одну из градуировок;
- заполняет стаканчик образцом и ставит его под пробозаборник или в транспортер для автоматической подачи проб;
- нажимает одну кнопку для начала измерения;
- через несколько минут получает результат на экран компьютера.

Обслуживание анализатора: инфракрасный анализатор качества молока Инфрамилк исп. ПРОФИ самостоятельно контролирует чистоту измерительного тракта и производит автоматическую промывку.

Подключение к компьютеру:

- инфракрасный анализатор качества молока Инфрамилк исп. ПРОФИ управляется при помощи персонального компьютера;
- в комплекте с анализатором поставляется все необходимое для подключения: персональный компьютер, usb-кабель и программное обеспечение под Windows.

Программное обеспечение позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн;
- сохранять результаты измерений в базу данных;
- работать с данными измерений за любой период времени;
- формировать и распечатывать отчеты;
- создавать собственные градуировки.

**Градуировки**

Инфракрасный анализатор качества молока Инфрамилк исполнение ПРОФИ поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко.

По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:

- пастеризованное молоко;
- стерилизованное молоко;
- сливки;
- обрат;
- восстановленное молоко из сухого;
- восстановленное молоко из сухого обрата;
- консервированное молоко;
- козье молоко.

Используя программное обеспечение, поставляемое в комплекте с анализатором, пользователь может самостоятельно создавать собственные градуировки (необходимо иметь пробы молока и данные химического анализа, проведенного арбитражными методами).

### Технические характеристики

Наименование	Значение
Спектральный диапазон	650...1200 нм
Время измерения, не более	15 с
Производительность	200 проб/ час
Объем пробы	20 см <sup>3</sup>
Время прогрева, не более	30 мин
Индикация результата с дискретностью отсчета	0,01%
Питание	220±20 В, 50 Гц
Подключение к компьютеру	USB порт
Габаритные размеры (ВхШхД), не более	320x200x400 мм
Масса, не более	8 кг

### Диапазоны измерений и пределы допускаемой абсолютной погрешности

Параметры качества молока	Диапазоны измерений массовой доли	Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли
Массовая доля жира	0,01...5%	±0,12%
	5...10%	±0,2%
Массовая доля сухих веществ	0,1...20%	±0,4%
Массовая доля белка	0,1...10%	±0,12%
Массовая доля СОМО*	6...12%	±0,2%
Плотность*	1000...1040 кг/м <sup>3</sup>	±0,3 кг/м <sup>3</sup>
Массовая доля лактозы*	0...25%	±0,06%
Массовая доля добавленной воды*	0...100%	±1%
Точка замерзания молока*	0...-0,8°C	±0,002°C
Массовая доля минеральных солей*	0...5%	±0,02%
Общий белок*	2,2...4,4%	-
Калорийность*	0...135 ккал	
Температура пробы	+5...+45°C	

СОМО (сухой молочный обезжиренный остаток) = сухие вещества – жир.

Общий белок — расчетный белок в соответствии с уровнем СОМО

\*Расчетные параметры.

### Принцип работы

Инфракрасный анализатор Инфрамилк работает в ближней инфракрасной области, регистрирует поглощение света прошедшего через образец на специально подобранных длинах волн, а затем производит вычисления, используя математические алгоритмы, заложенные при градуировке анализатора. Быстрое получение данных о составе продукта на любом этапе производственного цикла помогает сократить расходы по контролю, повысить качество продукции и достичь снижения ее себестоимости. Ближняя инфракрасная область (БИК) граничит с видимым светом, эта часть спектра безопасна как для оператора, так и для анализируемого объекта, что позволяет исследовать объект без его разрушения.

БИК анализ имеет ряд преимуществ перед химическими методами анализа:

- получение данных в режиме реального времени (не более 15 секунд на анализ);
- точность химических арбитражных методов анализа без использования расходных материалов и химических реактивов;
- простота в обращении и обслуживании для персонала;
- минимизация стоимости лаборатории.

Плюсы БИК-анализаторов по сравнению с ультразвуковыми анализаторами:

- меньшая погрешность результатов измерения;
- более высокая скорость измерения — производительность до 200 проб в час.

### Стандартный комплект поставки:

- ИК-анализатор качества молока Инфрамилк модель ПРОФИ — 1 шт.
- Транспортёр для автоматической подачи кассеты на 10 проб — 1 шт.
- Ноутбук — 1 шт.
- Программное обеспечение.

### Аксессуары:

- Аттестованная проба с содержанием жира 1%, 3% или 5% (200 мл).
- Набор моющих средств (400 г) (для анализаторов Лактан).