

Lactoscan-S анализатор молока (жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, лактоза, точка замерзания)



Lactoscan-S представляет собой серию ультразвуковых анализаторов качества молока.

Преимущества

- Способность анализировать молоко температурой от +5 до +40°C.
- По умолчанию прибор имеет три калибровки: коровье сырое молоко, овечье сырое молоко, молоко длительного хранения.
- По желанию пользователя возможно нанесение калибровок на различные виды молока и молочных продуктов, включая мороженное.

Особенности

- На задней панели анализатора Lactoscan-S расположены разъемы для подключения к ПК (RS-232) и питания портативного принтера.
- В качестве дополнительной опции возможно подключение обычного матричного принтера для распечатки результатов измерений на листах бумаги формата А4. Также возможно оснащение анализатора внешней клавиатурой, с помощью которой, без подключения ПК, обеспечивается настройка термопринтера и ввод данных.
- Программное обеспечение позволяет сохранять и обрабатывать результаты измерений на компьютере. В качестве опции доступно оснащение прибора USB-разъемом для сохранения рабочей информации на флэш-накопитель.
- Работа системы забора/слива пробы приводится в действие перистальтическим насосом, который, также, обеспечивает надлежащее качество промывки измерительной камеры.
- В качестве дополнительных опций доступны: определение активности ионов водорода pH и электролитической проводимости, подключение платформенных весов с НПВ (наибольший предел взвешивания) до 150 кг. При этом камера измерения pH встраивается в общую измерительную систему прибора.
- Все анализаторы качества молока имеют возможность подключения к сети постоянного тока 12 В, а по отдельному заказу могут быть оснащены встроенным аккумулятором для независимой работы.

Варианты исполнений

- **Lactoscan-S (стандарт)** – основная модель линейки анализаторов качества молока Lactoscan. Прибор выполнен в корпусе из нержавеющей стали и обладает достаточно широким набором измеряемых параметров: жир, СОМО, плотность, белок, добавленная вода, лактоза, точка замерзания, минеральные соли и температура пробы.
- **Lactoscan-SA (стандарт, автомат)**. Кроме всех возможностей модификации S он оснащен двумя перистальтическими насосами – один для рабочего цикла, другой для обеспечения автоматической промывки прибора. Время измерения одной пробы – 60 секунд (в качестве дополнительной опции возможно 30 секунд).

Технические характеристики

Измеряемый показатель	Диапазон измерения	Погрешности измерений
Массовая доля жира, %	0,01...25,0	±0,1
Массовая доля белка, %	2,0...7,0	±0,15
Массовая доля СОМО, %	3,0...40,0	±0,15
Плотность, кг/м ³	1000...1150	±0,3
Точка замерзания, °С	-0,400...-0,700	±0,005
Массовая доля воды, %	0...70	±3
Массовая доля лактозы, %	0,01...6,0	±0,2
Массовая доля солей, %	0,4...1,5	±0,05
Температура пробы, °С	+5...+40	±0,1