

Лактан-исп.600-Ультра (расширенный) анализатор качества молока (жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, вода, точка замерзания)



ЗАКАЗАТЬ

Анализатор Лактан-исп.600-Ультра (расширенный) создан на основе новейшей технологии измерения ультразвука, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты.

Анализатор Лактан-исп.600-Ультра позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 12 параметров качества молока: жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, а также температуру пробы. Параметр степень гомогенизации молока — по доп. заказу.

Область применения:

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

Преимущества:

- скорость анализа всего 40-50 секунд;
- высокая точность и воспроизводимость результатов анализа;
- корпус повышенной прочности (металл);
- вибро-мойка и режим интеллектуальной промывки;
- возможность печати результатов онлайн на термопринтере;
- подключение через USB к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под Windows;
- пробоподготовка.

Градуировки

Анализатор качества молока Лактан-исп.600-Ультра поставляется с тремя градуировками: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор (обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ).

По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки на другие виды молока. В анализаторе могут быть установлены до 4-х градуировок.

Синхронизация с ПК

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через usb-порт.

В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.

Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора;
- сохранять результаты измерений на компьютер;
- формировать отчеты и распечатывать их;
- проверить обслуживание прибора и частоту произведенных промывок (для контроля лаборанта);
- создавать собственные градуировки на не стандартные молочные продукты (смеси и другое).

Распечатка результатов

Анализатор Лактан-исп.600-Ультра имеет возможность подключения к портативному принтеру «MPrint" G58» (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термоленту (без подключения к компьютеру).

Технические характеристики

Наименование	Значение
Определяемые параметры	жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, температура пробы, степень гомогенизации (по доп. заказу)
Время измерения	40...50 с

Виды молока	3 калибровки: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор (обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ)
Пробоподготовка молока	молоко от 5°С, автоматическая пробоподготовка
Промывка	автоматическая, интеллектуальная
Подключение к компьютеру	через USB-порт, программное обеспечение под Windows
Подключение к портативному принтеру	есть
Габаритные размеры (ШхГхВ)	130х230х190 мм
Масса, не более	2,2 кг

Измеряемые параметры

Параметры качества молока	Диапазоны измерений массовой доли	Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли
Массовая доля жира	0,1...5%	±0,13%
	5...10%	±0,2%
Массовая доля сухих веществ	7...20%	±0,4%
Массовая доля белка	1,5...3,9%	±0,12%
Массовая доля СОМО*	6...12%	±0,2%
Плотность*	1000...1040 кг/м ³	±0,3%
Массовая доля лактозы*	0...25%	±0,06%
Массовая доля добавленной воды*	0...100%	±1%
Точка замерзания молока*	0...-0,8°С	±0,002%
Массовая доля минеральных солей*	0...5%	±0,02%
Общий белок*	2,2...4,4%	
Калорийность*	0...135 ккал	
Температура пробы	5...45°С	
Степень гомогенизации* (по спец. заказу)	0...100	

*Расчетные параметры.

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

Общий белок — расчетный белок, с соответствии с уровнем СОМО.