



АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС на базе инфракрасного анализатора качества молока «ИнфраМилк» исполнение ПРОФИ

Анализатор качества молока «ИнфраМилк» исполнение ПРОФИ – это новейшая разработка в области контроля качества молока, имеет в своей основе инфракрасный метод анализа, обеспечивающий получение наиболее точных и объективных результатов за минимальное время.

Анализатор 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!**



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.

Принцип действия

Инфракрасный анализатор 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.

В тоже время в практическом отношении **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.

Комплект поставки автоматизированного измерительного комплекса:

- ИК - анализатор качества молока «ИнфраМилк» модель ПРОФИ;
- транспортер для автоматической подачи кассеты на 10 проб;
- ноутбук;
- программное обеспечение.

Обеспечивая быстрый контроль поступающего сырья за счет автоматизации процесса подготовки и подачи анализируемых проб, комплекс минимизирует временные и материальные затраты на проведение анализа, занятость лаборанта в процессе анализа минимальна.

Градуировки

Анализатор 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, каждый наш клиент может самостоятельно создавать собственные градуировки.

Простота работы с анализатором

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

Обслуживание анализатора

Анализатор имеет встроенный алгоритм для проведения «интеллектуальной» промывки. После завершения рабочего дня, необходимо проверить наличие воды и моющих средств в специальных канистрах, поставляемых в комплекте, а затем нажать всего одну кнопку. Анализатор проведет полную очистку измерительного канала самостоятельно.

Подключение к компьютеру

Анализатор управляется при помощи персонального компьютера. В комплекте с анализатором поставляется все необходимое для подключения: персональный компьютер, usb-кабель и русскоязычное программное обеспечение под Windows.

Программное обеспечение позволяет

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

Гарантия и сервисное обслуживание

Гарантия – 1 год. Сервисное обслуживание осуществляется в кратчайшие сроки и на высоком профессиональном уровне.

Технические характеристики

Спектральный диапазон	650-1200 нм
Время измерения одной пробы	15 с
Производительность	200 проб в час
Объем пробы	20 см ³
Время прогрева перед работой	5 минут
Индикация результата с дискретностью отсчета	0,01%
Питание	220 В (±20 В)/50 Гц
Габаритные размеры (В*Ш*Д)	320*200*400 мм
Масса, не более	8 кг
Подключение к компьютеру	USB

Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество!!!