



**ГолдКовАгро**  
Качество - наше достоинство!

ООО «ГолдКовАгро», УНП 192980547  
P/C BY21 OLMP 3012 0001 0980 5000 0933 Код банка OLMPBY2X  
220024, г. Минск, ул. Стебенёва, 16 корпус 3 этаж 2 кабинет 10  
Email: [info@gcagro.by](mailto:info@gcagro.by), [www.gcagro.by](http://www.gcagro.by)

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ОФИЦИАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ!

### Компания «ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию **РЕВОЛЮЦИОННО НОВЫЙ** ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА

"Лактан 1-4М" исп. 600 УЛЬТРА - это анализаторы, созданные на основе **НОВЕЙШЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА**, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты!

#### Преимущества

- Скорость анализа всего 40-50 секунд!
- Высокая точность и воспроизводимость результатов анализа
- Корпус повышенной прочности
- 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 и анализ молока от 5°C
- Работа от 220В и 12В (бортовая сеть автомобиля)



#### Предназначение

«Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить **7 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.**

В отличие от традиционных методов химического анализа ультразвуковой анализатор позволяет:

- получать данные в режиме реального времени - не более 40-50 секунд на анализ
- избежать применения дорогостоящих расходных материалов и химических реактивов
- минимизировать занятость лаборантов и обслуживающего персонала
- минимизировать стоимость лаборатории

#### Область использования

Производители молока: крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племязаводы, племобъединения

Переработчики молока: пункты приемы молока, заводы по переработке

Лаборатории: ветеринарные и научные

#### Градуировки

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко, обрат и сливки

#### 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 и другие виды молока.

## Технические характеристики

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0–5	±0,05	±0,02
	5–10	±0,1	±0,03
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,1	±0,03
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	±0,1	±0,03
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 – 1040	±0,3	±0,2
Лактоза, %	3,3-6,6	±0,06	±0,015
Массовая доля добавленной воды, %	0 – 100	±1	±0,3
Температура, °С	5 – 45	±1	±0,5

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.

## Простота выполнения операции

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа результат измерения появится на индикаторе прибора.

После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

## Габаритные размеры

В сочетании с весом менее 1 кг, небольшие габаритные размеры 120×200×175 мм (ШхГхВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

## Поверка

Поверка производится в системе Росстандарта. «Лактан 1-4М» поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибагроприбор».

## Сертификаты

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ под № 46032-10. Сертификат № 42025 (часть 1 и часть 2) от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана, Узбекистана.

## Методика выполнения измерений

Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

## 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 1-4М» 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).

## Система промывки

В анализаторе «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА реализована интеллектуальная система промывки, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывке, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.

## Пробоподготовка

Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°C. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°C – анализатор автоматически проведет пробоподготовку и подогрев пробы, а затем ее анализ.

**Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

## Сравнительная таблица моделей

Каждый анализатор модельного ряда имеет ряд характерных особенностей, отвечающих потребностям различных категорий потребителей. Ознакомившись с краткой сравнительной таблицей, Вы сможете подобрать оптимальный для Вас вариант.

Измеряемый параметр	«Лактан 1-4М» исп. 600	
	УЛЬТРА	УЛЬТРАМАКС
Жир	+	+
Белок	+	+
СОМО	+	+
Плотность	+	+
Лактоза	+	+
Добавленная вода	+	+
Температура	+	+
Точка заморзания	-	+
Общий белок	-	+
Минеральные соли	-	+
Калорийность	-	+
Время измерения, мин	40-50 секунд	
Пробоподготовка	При температуре ниже 20°C – автоматическая пробоподготовка	
Промывка	Авто Интеллектуальная	
Подключение к компьютеру через USB	+	
Принтер	Внешний	
Работа от 220В и 12 В	+	

### **Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Портативный принтер «ТЭПС-1»** (для распечатки результатов измерений)
- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**
- (анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **рН-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- **Анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-МИНИ»**
- **Криоскоп «Термоскан-МИНИ»** (определение фальсификаций молока)

**Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество!!!**