

**Анализатор молока, обрата и сливок Эксперт Профи** - оптимальное решение для любой лаборатории. В максимальной комплектации он измеряет 11 параметров молока, 4 из которых указывают в том числе на фальсификацию.

На выбор сразу три любые калибровки:

\* молоко сырое (коровье, козье и т.д.)

\* молоко пастеризованное

\* сливки, жирностью до 20% без разбавления

\* обрат

\* молоко, восстановленное из сухого

\* в качестве опции мы предлагаем канал для измерения сливок, жирностью от 20 до 45%.

## Метрологические характеристики

Измеряемые параметры	Фактические диапазоны измерений*	Фактическая сходимость анализатора с арбитражными методами, % **	Пределы допускаемой абсолютной погрешности, %
Массовая доля жира, %	0,01...20,0 20,0...45,0	± 0,05 (молоко) ± 0,30 (сливки)	0,10 0,60
Массовая доля белка, %	2,0...15,0	± 0,05	0,12
Массовая доля СОМО, %	3,0...40,0	± 0,10	0,20
Плотность, гр/см <sup>3</sup>	1000...1160	± 0,20	0,40
Точка замерзания, оС	-0,400...-0,700	± 0,005	0,01
Массовая доля воды, %	0...70	± 3,0	3,0
Массовая доля лактозы, %	0,01...20,0	± 0,02	0,1
Массовая доля солей, % (Фальсификация)	0,4...4,0	± 0,03	0,05
Температура пробы, оС	0...40	± 2	-
Кислотность рН (опция)	0...14	± 0,05	± 0,10
Проводимость, (mS/cm) (опция)	2...20	± 0,05	± 0,30

Величина удельной электропроводимости молока в среднем составляет 4,6 мСм/см с колебаниями от 4,00 – 6,00 мСм/см в зависимости от лактационного периода породы животных. Молоко, полученное от животных больных маститом, имеет электропроводимость до 13 мСм/см. При добавлении в молоко ингибирующих веществ, солей, жиров не животного происхождения, повышении кислотности молока и т. д. электропроводимость повышается в несколько раз, а при добавлении посторонней воды в молоко электропроводимость понижается.

\*Фактические диапазоны шире диапазонов, прописанных в ГОСТах, которые берутся испытательным органом за основу для описания типа средства измерения. Таким образом, возможности анализатора превышают допустимые нормы измеряемых диапазонов, установленных действующими ГОСТами для арбитражных методов и прописанных в описании типа СИ.

\*\*Фактическая погрешность – разница между полученными значениями измерений на анализаторе и контрольными пробами молока с протоколом от аккредитованной лаборатории. При необходимости используется режим «коррекции».

## Технические характеристики:

Наименование	Величина
Объем исследуемой пробы, см <sup>3</sup>	15 - 25
Время одного измерения, не более, сек	55
Потребляемая мощность, ВА, не более	50
Средний срок службы, не менее, лет	5
Наработка на отказ, не менее ,ч	5000
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	152*177*177
Масса, не более, кг	1,5
Масса полной комплектации, не более, кг	2,2

### В комплект поставки анализатора входит:

- Анализатор – 1 шт.
- Стаканчик для пробы – 2 шт.
- Кабель для сети питания 12В – 1 шт.
- АС/DC адаптер 220|12В – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Паспорт – 1 шт.
- Комплект моющих средств – 1 шт.
- Программное обеспечение (в электронном виде)
- Первичное поверочное свидетельство входит в стоимость.

## Гарантия на анализатор - 1 год

### Основные преимущества

- 1) опционально оснащается USB разъёмом для подключения к компьютеру, либо внешнему принтеру
- 2) поставляется с первичным поверочным свидетельством Центра стандартизации и метрологии, сроком на 1 год и комплектом моющих средств!
- 3) вся техническая документация написана с чистого лица, согласно требованиям стран ТС. Это позволяет внести анализатор в реестр СИ (средств измерений) любой из стран-участниц ТС в течение 3-х месяцев. На сегодня сертификат подтверждён в 5 странах: Россия, Казахстан, Беларусь, Армения и Кыргызстан.
- 4) в приборе доступна функция коррекции (внесения поправочных величин) в случае объективных отклонений от результатов измерений, полученных арбитражными методами. А главное - через меню анализатора, не нужно высылать в сервисный центр!
- 5) работает с молоком от +5 °С благодаря встроенной пробоподготовке

б) определяет от 9 до 11 физико-химических параметров молока, в том числе и фальсификацию (примесями воды, соды, ингибирующих веществ и т. д.)

7) время измерения одного анализа - 55 секунд! Опционально – 30 секунд.

8) работает от 12В (бортовая сеть авто) и 220В (в комплекте блок питания и шнур)

9) Эксперты оснащены перистальтическими насосами и кольцевым контуром промывки. Это техническое решение обеспечивает наиболее качественную промывку измерительной ячейки: моющие средства вытесняют остатки молока, двигаясь по часовой стрелке и попадая через один заборник, а сливаются через второй. Это значительно повышает ресурс анализатора.

Модель «Эксперт Профи» выполнена в прочном пластиковом корпусе.

Вес анализатора не превышает 1,5 кг.