



Методическое обеспечение

Приборы предлагаются в пакете с методическим обеспечением, что позволяет комплексно решать задачи аналитических лабораторий. Всего Группой компаний «ЛЮМЭКС» разработано и аттестовано более 30 методик для анализа напитков, пищевых продуктов, кормов и сырья для их производства. На их основе разработаны и утверждены 5 Государственных стандартов Российской Федерации. Кроме того, для стандартизованных методик разработаны практические указания для их реализации на приборах «ЛЮМЭКС».

Сервис

- Проведение пусконаладочных работ
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание
- Авторский надзор
- Межлабораторные сличительные эксперименты
- Адаптация методик к условиям заказчика
- Разработка и аттестация методик по специальному заказу
- Проведение семинаров пользователей
- Первичный инструктаж приемам и методам работы на выпускаемых фирмой приборах
- Информационная поддержка и сопровождение
- Обеспечение расходными материалами
- Бесплатное обучение в Санкт-Петербурге
- Бесплатные дистанционные консультации по вопросам эксплуатации приборов и по работе с методическим и программным обеспечением «ЛЮМЭКС»

3 года гарантии*

С 1 сентября 2005 года Группа компаний «ЛЮМЭКС» установила трехлетний гарантийный срок на производимое компанией оборудование. В течение трех лет пользователю предоставляется право бесплатного гарантийного ремонта приборов (на предприятии-изготовителе, а также по месту эксплуатации, согласно условиям гарантии). *

Интернет

На сайте фирмы www.lumex.ru размещена подробная, постоянно обновляемая информация о выпускаемых приборах, разработанных методиках, предлагаемых услугах. Информация сортирована по методам анализа, методикам, областям применения. С сайта можно сделать заказ на приобретение прибора.

Центральный офис «ЛЮМЭКС»

192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, 70, корп. 2
Тел: +7 (812) 718-53-90, 718-53-91
Факс: +7 (812) 718-68-65
Эл.почта: sales@lumex.ru, is@lumex.ru
Почтовый адрес:
190000, Санкт-Петербург, BOX 1234

«ЛЮМЭКС-ЦЕНТРУМ»

127018, Москва, Суцеский вал, 47, оф. 27
Тел: +7 (495) 232-44-70/71/72
Эл.почта: byl@lumex.ru

Республика Беларусь «ЛЮМЭКС-НИЭРО»

220004, Минск, ул. Короля, 2-305
Тел.: +375 (17) 200-76-25
Тел./факс: +375 (17) 211-06-06, 211-07-25
Эл. почта: niero@infonet.by

Дилеры в Казахстане

ТОО «ЛабФарма» (Altey Group)
Тел./факс: +7 (3272) 58-35-85/88
Эл.почта: altey@altey.kz
www.altey.kz

ТОО «Крис Аналит»
Тел./факс: +7 (3232) 53-18-92
Эл.почта: info@krisanalyt.kz
www.krisanalyt.kz

Дилеры в Узбекистане

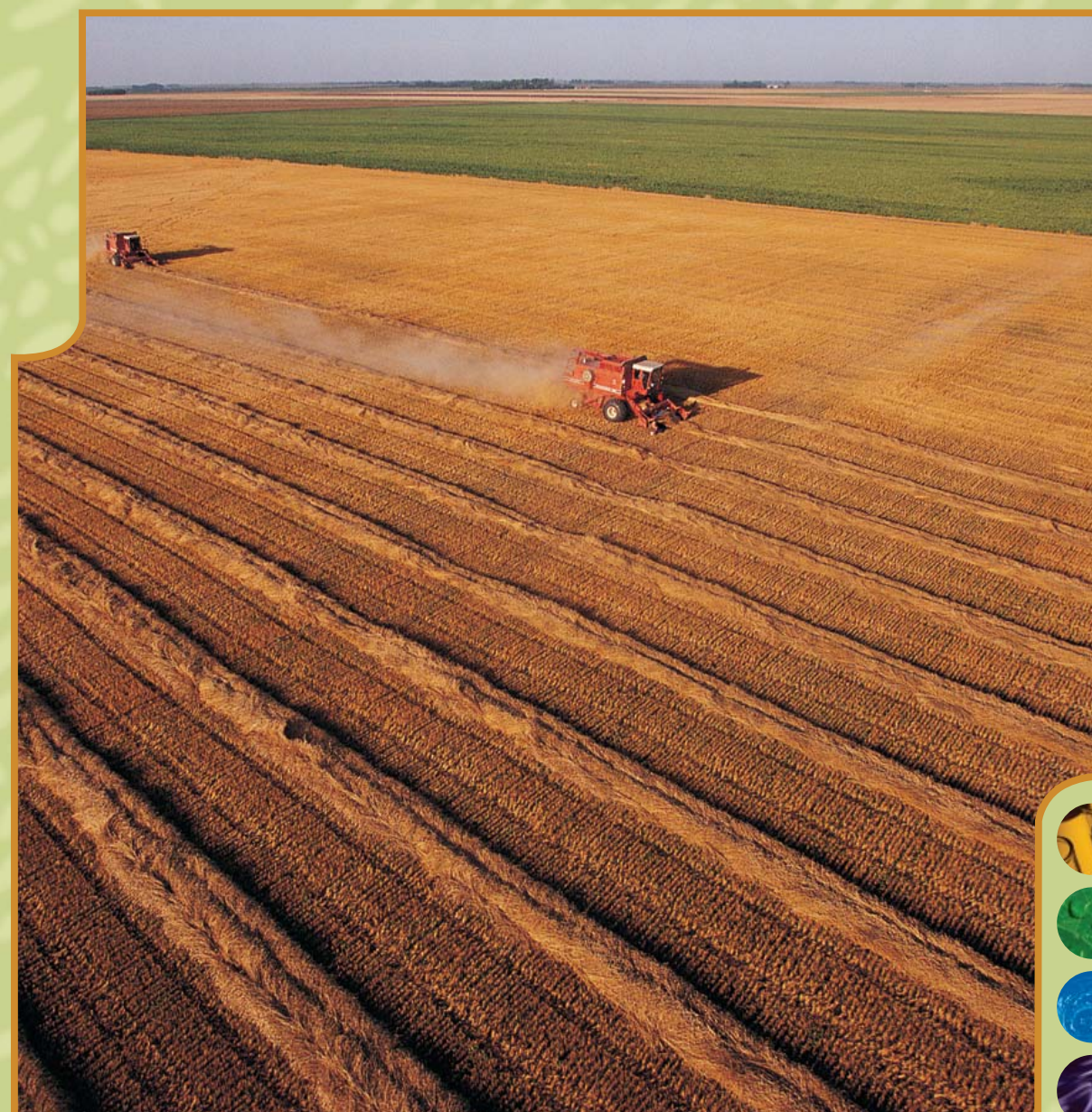
ООО «FORTEK»
Тел.: + 998 (71) 173-93-01
Эл.почта: office@fortek.uz
www.fortek.uz

* 3 года гарантии: 1 год гарантии и 2 года бесплатного технического обслуживания; предоставляется только на оборудование собственного производства, приобретенное с 01.09.05 и введенное в эксплуатацию фирмой «ЛЮМЭКС» при проведении пусконаладочных работ. Действует только на территории Российской Федерации.



Вся информация, размещенная в настоящем буклете, является справочной.

ПРИБОРЫ И ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА



ЛЮМЭКС®



ЛЮМЭКС®



Контроль питательной ценности, химического состава и показателей безопасности пищевых продуктов, кормов, комбикормов и сырья для их производства является приоритетным как для аналитических лабораторий на предприятиях АПК, так и для лабораторий контролируемых организаций.

Используя свой многолетний опыт в области разработки приборов и создания современного методического обеспечения, Группа компаний «ЛЮМЭКС» предлагает комплексные решения этих актуальных задач.



Метод спектроскопии в ближней ИК-области спектра является наиболее удобным для экспресс-контроля состава и основных показателей качества пищевых продуктов, сырья и кормов. Определение всех параметров на универсальном **БИК-анализаторе «ИнфралЮМ® ФТ-10»** производится за полторы минуты при полном отсутствии реактивов и расходных материалов и, как правило, без дополнительной стадии пробоподготовки (зерновые культуры анализируются без помола). Группой компаний «ЛЮМЭКС» созданы градуировочные модели для самого широкого спектра объектов: зерновых продуктов (белок, клейковина, стекловидность, влажность, зольность и др.); муки (белок, влажность, клейковина, зольность, белизна и др.); масличных культур (масличность, влажность, жир, протеин); кормовых дрожжей (сырой протеин, белок по Барнштейну, влажность, зола и др.); сырого молока (белок, жир, сухие вещества); сухого молока (протеин, влажность, жир); творогов (протеин, влажность, жир, кислотность, сахар).

Благодаря открытости градуировочных моделей, перечни анализируемых объектов и показателей могут быть расширены. Кроме того, предусмотрена возможность организации региональных (корпоративных) сетей с едиными градуировками для обеспечения единства качества.



БИК-анализатор «ИнфралЮМ® ФТ-40» является просыпным экспресс-анализатором зерна, специально ориентированным на решение самых популярных задач. В нем использована автоматически перестраиваемая кювета, что избавляет от необходимости заполнять кюветы при рутинном анализе и приводит к улучшению воспроизводимости результатов. Управление прибором возможно с помощью промышленного компьютера или сенсорного монитора.

Группой компаний «ЛЮМЭКС» созданы градуировочные модели для определения белка, влажности, стекловидности, зольности, количества клейковины, жира, белизны и др. показателей зерна пшеницы, ржи, овса и ячменя.



Экспресс-анализатор влажности «WPS 50 SX» предназначен для оперативного определения относительной влажности в зерновых и масличных культурах, муке, крупах, комбикормах и непродовольственных товарах.

Весовой механизм специального класса точности, дружелюбный пользовательский интерфейс, обширная библиотека анализов, широкий диапазон программ сушки позволяют получать результаты измерения с высокой точностью при малом времени анализа.



При решении многих аналитических задач метод разделения компонентов жидкой фазы в **системах капиллярного электрофореза «КАПЕЛЬ®»** обладает неоспоримыми преимуществами по сравнению с методом жидкостной хроматографии (минимальная пробоподготовка, малый расход реактивов, простое аппаратное оформление, отсутствие дорогостоящих сорбентов, низкая себестоимость одного определения). Это позволяет проводить успешный анализ не только соков, алкогольных и безалкогольных напитков (неорганические ионы, консерванты, подсластители, синтетические красители, органические кислоты, ароматические альдегиды), но и таких объектов, которые достаточно трудно анализировать с помощью жидкостного хроматографа: технологически важные аминокислоты (лизин, метионин, треонин, цистин, триптофан), 18 протеиногенных аминокислот в комбикормах и комбикормовом сырье; водорастворимые витамины (витамин С, витамины группы В) в премиксах и витаминных концентратах.



Инфракрасный фурье-спектрометр «ИнфралЮМ® ФТ-02» работает в средней ИК-области спектра и, благодаря надежной конструкции интерферометра, легкости в эксплуатации, наличию обширной библиотеки спектров может уверенно реализовывать традиционные и стандартизованные методы спектрального анализа. Это позволяет быстро и с высокой точностью определять массовое содержание транс-изомеров жирных кислот в спредах и топленых смесях, растительных, натуральных и модифицированных маслах и жирах.

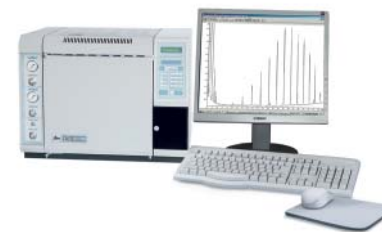


Основным назначением универсальных люминесцентных **анализаторов серии «ФЛЮОРAT®-02»** является анализ жидкостей. Кроме определения содержания в воде самых разнообразных примесей органического и неорганического происхождения, **анализаторы серии «ФЛЮОРAT®-02»** применяются для определения содержания селена, олова, витаминов С, В1, В2 в пищевых продуктах и комбикормах (после переведения их в раствор). Дополнительно эти **анализаторы «ФЛЮОРAT®-02-2М»** могут использоваться в качестве флуориметрического детектора в жидкостном хроматографе **«ЛЮМАХРОМ®»**.



Жидкостный хроматограф «ЛЮМАХРОМ®» предназначен для рутинного анализа микроконцентраций органических компонент в пищевых продуктах и сельскохозяйственном сырье. Широкий выбор чувствительных детекторов (флуориметрический, спектрофлуориметрический, фотометрический и спектрофотометрический) позволяет определять самый широкий спектр микотоксинов (афлатоксины В1 и М1, зеараленон, охратоксин А, ДОН, патулин, ОМФ), бенз[а]пирен, антибиотики (левомецитин), витамины (А, D, Е и К3 в премиксах и концентратах, А и Е в пищевых продуктах), подсластителей и консерватов в напитках на уровнях от долей ПДК как по стандартизованным методикам, так и по аттестованным методикам, разработанным Группой компаний «ЛЮМЭКС».

Использование высококачественных микроаналитических и аналитических колонок собственного производства совместно с тщательно подобранными условиями разделения существенно упрощает пробоподготовку, экономит дорогостоящие растворители и реагенты.



С помощью **газового хроматографа «ГАЛС-311»** с широким набором детекторов можно осуществлять рутинный анализ зерна, масличных культур, продуктов их переработки и другого пищевого сырья для определения в них остаточных количеств регуляторов роста, пестицидов, гербицидов и других средств химической защиты растений по стандартизованным методикам. Кроме того, возможно определение жирнокислотного состава растительных масел и маргариновой продукции, содержания антиокислителей, выявление фальсификации растительных масел и маргариновой продукции, обнаружение метанола и сивушных масел в спирте.



Современный **атомно-абсорбционный спектрометр «МГА-915»** позволяет проводить определение содержания химических элементов в продуктах питания и в сельскохозяйственном сырье в автоматическом режиме.

Применение в спектрометре электротермической атомизации пробы обеспечивает наивысшую чувствительность определения, а зеemannовская коррекция неселективного поглощения гарантирует правильность анализа проб со сложной органической матрицей.

Тяжелые металлы (Cd, Cu, Pb, Zn) в пробах зерна, мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий, плодоовощной продукции определяются после их предварительной пробоподготовки, напр., минерализации с помощью СВЧ-минерализатора «МИНОТАВР®-2», а в молоке, пиве и других напитках – напрямую. Для определения массовой доли фосфорсодержащих веществ в растительных маслах (ГОСТ Р 52676-2006) также не требуется предварительной пробоподготовки.



С помощью высокочувствительного **атомно-абсорбционного спектрометра «РА-915+» с приставкой «ПИРО-915+»** можно проводить прямое, без предварительной пробоподготовки, определение массового содержания ртути в мясе, молоке, рыбе, зерне, муке, овощах, фруктах и других пищевых продуктах в широком диапазоне концентраций на уровне показателей безопасности. Это достигается сочетанием специальной двухкамерной конструкции приставки и зеemannовской коррекции неселективного поглощения.

Спектрометр **«РА-915+» с приставкой «РП-91»** позволяет определять содержание ртути в минерализованных пробах пищевых продуктах методом «холодного пара» по стандартизованным методикам.



СВЧ-минерализатор «МИНОТАВР®-2» предназначен для подготовки проб сложного состава к атомно-абсорбционному, люминесцентному и фотометрическому анализу. Конструкция минерализатора позволяет работать с навесками в строго контролируемых условиях, что исключает потерю пробой летучих элементов (мышьяк, селен, ртуть) и загрязнение самой пробы.

Для разных продуктов питания тщательно подобраны условия проведения минерализации. Это значительно повышает точность последующего анализа пробы как по стандартизованным методикам, так и по методикам «ЛЮМЭКС» (напр., селен в комбикормах, тяжелые металлы в пробах зерна и т. д.).