ГРУППА КОМПАНИЙ АНАЛИТИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ

ЛЮМЭКС®

ПРИБОРЫ И ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

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 контролирующих организаций.

Используя свой многолетний опыт в области разработки приборов и создания современного методического обеспечения, Группа компаний «ЛЮМЭКС» предлагает комплексные решения этих актуальных задач. Кроме того, пользователи нашего оборудования могут проводить определения нормируемых показателей, содержащихся в технических регламентах на различные виды пищевой продукции.

Метод спектроскопии в ближней ИК-области спектра – наиболее удобный и простой в использовании для экспресс-контроля состава и основных показателей качества пищевых продуктов, сырья и кормов.

БИК-анализатор «ИнфраЛЮМ® ФТ-12» — универсальный прибор, способный анализировать самые разные виды сельскохозяйственной и пищевой продукции.

Основные преимущества «ИнфраЛЮМ® ФТ-12»:

- ✓ одновременное определение всех показателей за 1,5 минуты;
- ✓ без размола для большинства объектов;
- ✓ без реактивов и расходных материалов;
- ✓ фурье-спектрометр — высокая точность измерений. Погрешность анализа соответствует требованиям ГОСТ;
- ✓ русскоязычное программное обеспечение со встроенной системой автоматической проверки состояния анализатора.

Основные анализируемые объекты:

- ✓ зерновые культуры (белок, клейковина, влажность, стекловидность, зольность);
- ✓ мука пшеничная (белок, влажность, клейковина, зольность, белизна);
- ✓ масличные культуры (протеин, влажность, масличность, клетчатка);
- ✓ жмыхи и шрота масличных (протеин, влажность, масличность, клетчатка);
- ✓ комбикорма (протеин, влажность, жир, клетчатка, фосфор, зола);
- ✓ молоко (белок, жир, сухое вещество, лактоза);
- ✓ сыры, творога, йогурты, сухое молоко (белок, влажность, жир, соль, сахар и др.);

а также: продукты переработки мяса, масло подсолнечное, майонез, масло сливочное и пр.

При необходимости, перечень анализируемых объектов и показателей может быть расширен, в т.ч. дистанционно. Возможна организация региональных (корпоративных) сетей с едиными градуировками для обеспечения единства качества.

БИК-анализатор «ИнфраЛЮМ® ФТ-12» с просыпным модулем – просыпной анализатор зерна, максимально простой и удобный в работе, специально ориентированный на решение самых популярных задач количественного анализа цельнозерновых и бобовых культур.

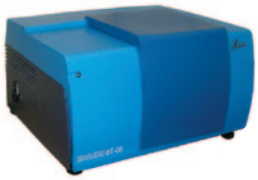
Процесс заполнения анализатора пробой предельно простой и быстрый, размол не требуется, встроенная кювета автоматически перестраивается под анализируемую культуру.

В процессе анализа контролируется температура образца. Время проведения анализа по всем показателям: 1,5 минуты. Анализатор управляется с помощью компьютера с сенсорным монитором, либо обычного персонального компьютера.

Основные анализируемые объекты: пшеница, ячмень, овес, рожь, соя.

Может поставляться с базовыми градуировочным моделями.

Возможна организация региональных (корпоративных) сетей с едиными градуировками.



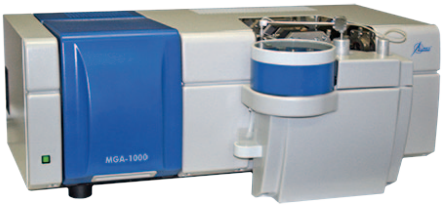
Инфракрасный фурье-спектрометр «ИнфраЛЮМ® ФТ-08» работает в средней ИК–области спектра и, благодаря надежной конструкции интерферометра, легкости в эксплуатации, наличию обширной библиотеки спектров может уверенно реализовывать традиционные и стандартизованные методы спектрального анализа. Это позволяет быстро и с высокой точностью определять массовое содержание транс–изомеров жирных кислот в спредах и топленых смесях, растительных, натуральных и модифицированных маслах и жирах.

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 аппаратурное оформление, отсутствие дорогостоящих сорбентов, низкая себестоимость одного определения). Это позволяет проводить успешный анализ соков, алкогольных и безалкогольных напитков (неорганические ионы, консерванты, подсластители, синтетические красители, органические кислоты, ароматические альдегиды, сахара, гесперидин, нарингин, хинин), чая, кофе и какао (кофеин и теобромин), а также технологически важных аминокислот (лизин, метионин, треонин, цистин, триптофан), 18 протеиногенных аминокислот в комбикормах и комбикормовом сырье; водорастворимых витаминов (витамин С, витамины группы В, холин) в премиксах и витаминных концентратах, антибиотиков и кокцидостатиков в ГЛС ветеринарного назначения.

Основным назначением универсальных люминесцентных **анализаторов серии «ФЛЮОРАТ®-02»** является анализ жидкостей. Кроме определения содержания в воде самых разнообразных примесей органического и неорганического происхождения, **анализаторы серии «ФЛЮОРАТ®-02»** применяются для определения содержания селена, витаминов С, В1, В2 в пищевых продуктах и комбикормах (после переведения их в раствор). Дополнительно **анализатор «ФЛЮОРАТ®-02-4М»** может 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 и селективных детекторов (флуориметрический, спектрофлуориметрический и спектрофотометрический) позволяет определять самый широкий спектр микотоксинов (афлатоксины В1 и М1, зеараленон, охратоксин А, ДОН, патулин), ОМФ, бенз[а] пирен, гистамин, меламин, витамины (А, D, Е и К3 в премиксах и концентратах, А и Е в пищевых продуктах), подсластители и консерванты, кофеин и теобромин в напитках и пищевых продуктах на уровнях от долей ПДК как по стандартизованным методикам, так и по аттестованным методикам, разработанным Группой компаний «ЛЮМЭКС».

Использование высококачественных микроаналитических и анали–тических колонок собственного производства совместно с тщательно подобранными условиями разделения существенно упрощает пробопод–готовку, экономит дорогостоящие растворители и реагенты.



Современные **атомно-абсорбционные спектрометры «МГА-915МД/1000»** позволяют проводить определение содержания химических элементов в продуктах питания и в сельскохозяйственном сырье.

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

После предварительной подготовки пробы, например, минерализации с помощью СВЧ–минерализатора «МИНОТАВР®–2», спектрометры позволяют определять все нормируемые токсичные элементы (As, Cd, Cr, Hg, Pb, Sn) в пищевых продуктах и комбикормах, Cu, Fe, Ni и Zn в пищевых продуктах, а также микроэлементы (Co, Cu, Fe, Mn, Mo, Se, Zn) в премиксах, минеральных концентратах и солях; кормах и комбикормах. Для определения массовой доли фосфорсодержащих веществ в растительных маслах (ГОСТ 31753–2012) также не требуется предварительной пробопоготовки.

С помощью высокочувствительного **атомно-абсорбционного спектро-метра «РА-915М» 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 зеемановской коррекции неселективного поглощения.

Спектрометр **«РА-915М» с приставками «РП-92» и «УРП»** 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» (например, селен в комбикормах, тяжелые металлы в пробах зерна и т. д.).

Методическое обеспечение

Приборы предлагаются в пакете с методическим обеспечением, что позволяет комплексно решать задачи аналитических лабораторий. Всего ГК «ЛЮМЭКС» разработано и аттестовано более 100 методик для анализа напитков, пищевых продуктов, кормов и сырья для их производства. На их основе разработаны и утверждены 29 Государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р) и 21 межгосударственный стандарт (ГОСТ). Кроме того, для стандартизованных методик разработаны практические указания для их реализации на приборах «ЛЮМЭКС».

Сервис

- Проведение пусконаладочных работ
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание
- Межлабораторные сравнительные испытания
- 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 аналитического приборостроения «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 Группы компаний www.lumex.ru размещена подробная, постоянно обновляемая информация о выпускаемых приборах, разработанных методиках, предлагаемых услугах. Информация сортирована по методам анализа, методикам, областям применения. На сайте можно сделать заказ на приобретение прибора.

Сертификация

Приборы «ЛЮМЭКС» внесены в Госреестры средств измерений России, Белоруссии, Казахстана и Украины.

Центральный офис «ЛЮМЭКС»: ООО «ЛЮМЭКС-МАРКЕТИНГ»

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

Московское отделение «ЛЮМЭКС»: ООО «ЛЮМЭКС–ЦЕНТРУМ»

117246, г. Москва, Научный проезд, д. 20, строение 3, 6 этаж
Тел.: +7(495) 981–54–49
Эл. почта: byl@lumex.ru

Республика Беларусь «ЛЮМЭКС-НИЭРО»

220004, г. 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

Республика Казахстан ТОО «Люмэкс-Восток»

070004, ВКО, г. Усть-Каменогорск, пр. Ауэзова, д. 14/1, оф. 210
Тел.: (7232) 700-856
Эл. почта: info@lumex.kz

ЛЮМЭКС®

ISO 9001:2008
Reg. № Q-04.04.18

17BRU00.20.01–1

* 1 год гарантии и 2 года бесплатного технического обслуживания; предоставляется только на оборудование собственного производства, введенное в эксплуатацию Группой компаний «ЛЮМЭКС» при условии проведения пусконаладочных работ. Действует только на территории Российской Федерации.