



ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ЗА 1,5 МИНУТЫ

- Жир
- Белок
- Влажность
- Сухое вещество
- СОМО
- Сахар
- Лактоза



«ИнфралЮМ® ФТ-12»

ДИАПАЗОНЫ ИЗМЕРЕНИЙ И ПОГРЕШНОСТИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ОБЪЕКТ	ПОКАЗАТЕЛИ	ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ, %	SECV*	ОБЪЕКТ	ПОКАЗАТЕЛИ	ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ, %	SECV*	
Молоко сырое и нормализованное	жир	3 – 5	0,05	Йогурт	жир	0,8 – 9	0,17	
	белок	2 – 4	0,05		белок	2,5 – 4	0,1	
	СОМО	8,21 – 9,52	0,14		сахар	5 – 12	0,6	
	лактоза	4 – 5	0,07		сухое вещество	17–25	0,5	
	Сливки	плотность	1026 – 1032 кг/м ³	0,33	Творог, творожные замесы	жир	0 – 43	0,6
		сухое вещество	11 – 14	0,1		белок	7 – 27	0,5
Обрат	жир	25 – 50	1,0	влажность		21 – 84	0,6	
	белок	1,5 – 2,7	0,25	лактоза		1,3 – 4,8	0,5	
	влажность	50 – 65	0,76	сахар		7 – 34	0,9	
Молоко сухое цельное	белок	2 – 15	0,24	Масло сливочное	кислотность	98 – 346 °Т	10,0	
	сухое вещество	7– 14	0,2		жир	40 – 85	1,7	
	жир	10 – 30	0,2		влажность	13 – 60	2,0	
Молоко сухое цельное	белок	2,6 – 3,7	0,2	Сыры	СОМО	0,15 – 10	0,46	
	влажность	2 – 7	0,24		жир	7 – 55	1,0	
					влажность	34 – 75	0,5	
				соль	1 – 4	0,11		

* SECV – стандартное (среднее квадратическое) отклонение по градуировочной модели

При необходимости, перечень анализируемых объектов, показателей и диапазонов измерений может быть расширен.

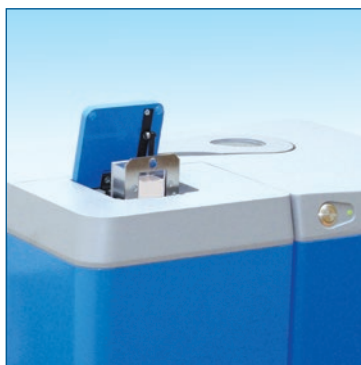
ПРОСТОТА АНАЛИЗА

- Не требуется высокой квалификации персонала
- Не требуется реактивов и расходных материалов
- Прибор поставляется с базовыми градуировками

ПРОВЕДЕНИЕ ИЗМЕРЕНИЙ



1. Пробу помещают в измерительную кювету



2. Кювету помещают в анализатор «ИнфРАЛЮМ®» и запускают программу измерений

№	Показатель	Результат	±	Диапазон
1	М.д. жира	3,67	% 0,05	2,95 - 4,62
2	М.д. белка	3,28	% 0,04	2,85 - 3,60
3	Сухие вещества	12,72	% 0,14	11,28 - 14,10
4	Лактоза	4,69	% 0,07	3,92 - 4,82
5	Плотность	1029,424	г/см ³ 0,322	1025,400 - 1031,210
6	М.д. СОМО	8,96	% 0,14	8,21 - 9,52

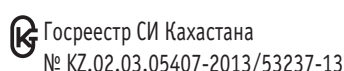
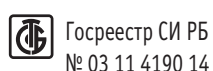
3. Через **1,5 минуты** получают результаты определения **сразу по всем показателям**

Программное обеспечение **БИК-анализатора «ИнфРАЛЮМ® ФТ-12»** позволяет сохранять результаты в журнале измерений, выводить результаты анализа в виде протокола и проводить экспорт данных.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Система менеджмента качества ГК «ЛЮМЭКС» сертифицирована на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001:2015.

Анализатор внесен в Госреестры СИ и поставляется с первичной поверкой.



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

195220, Санкт-Петербург, ул. Обручевых, д.1, лит. Б
Тел./факс: +7 (812) 335-03-36
Эл. почта: lumex@lumex.ru
Почтовый адрес: 190000 Санкт,Петербург, BOX 1234

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

117246, Москва, Научный проезд, д. 20,
строение 3, 6 этаж
Тел.: (495) 981-5449
Эл. почта: byl@lumex.ru

