

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора ГУП
«ВНИИМ им. Д. И. Менделеева»
_____ В. С. Александров

« _____ » _____ 2000 г.

Анализаторы молока «Лактан 1-4»	Внесены в Государственный реестр средств измерений Регистрационный No _____ Взамен No _____
---------------------------------	--

Выпускается по техническим условиям ТУ 4215-002- 01173145- 97..

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

Анализаторы молока «Лактан 1-4» предназначены для автоматического измерения массовых долей жира, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), белка и плотности. Применяется в молочной промышленности, а также при селекционной работе в животноводстве.

ОПИСАНИЕ

В основу работы анализатора положен метод измерения скорости ультразвука в молоке при двух различных температурах и степени затухания ультразвуковых колебаний при прохождении их через молоко.

Конструктивно прибор состоит из корпуса, в котором смонтированы насос для подачи пробы в измерительную кювету, измерительная кювета с устройствами термостатирования и измерения скорости и интенсивности ультразвука, а также элементы автоматики и вычислительной техники. Анализатор снабжен цифровым индикатором, где индицируются показатели состава и плотности молока.

Условия применения: температура окружающего воздуха от +10 до +35⁰С, относительная влажность от 30% до 90%.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Диапазоны работы прибора при измерении различных показателей молока приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Измеряемый показатель	Диапазон измерения
МД жира, %	от 0,5 до 6
МД белка, %	от 1,5 до 3,5
МД СОМО, %	от 6 до 12
Плотность, кг/м ³	1000 до 1040

Значения погрешностей прибора при измерении различных показателей молока приведены в таблице 2.

Пределы допускаемой абсолютной погрешности анализатора приведены в таблице 3.

Основные технические характеристики прибора приведены в таблице 4.

Таблица 2.

Измеряемый показатель	Пределы допускаемых значений	
	Систематическая составляющая основной абсолютной погрешности	СКО случайной составляющей основной абсолютной погрешности
МД жира, %	0,05	0,025
МД белка, %	0,08	0,03
МД СОМО, %	0,10	0,03
Плотность, кг/м ³	0,20	0,35

Таблица 3.

Измеряемый показатель	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности
МД жира, %	0,1
МД белка, %	0,15
МД СОМО, %	0,15
Плотность, кг/м ³	0,8

Таблица 4.

Среднее время измерения состава пробы	5 минут
Время прогрева и установления рабочего режима.	30 минут
Максимально потребляемая прибором мощность	60 ВА
Габаритные размеры прибора, не более	295 x 241 x 93 мм
Масса, не более	Максимум 3 кг

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на лицевую панель анализатора и паспорта.

ПОВЕРКА

Поверку анализатора «Лактан 1-4» осуществляют в соответствии с Методикой поверки анализаторов «Лактан 1-4» САП 007.00.00.000 МП.

Основные средства поверки - контрольные пробы молока, подвергнутые анализу по ГОСТ 22760, 3526, 26809, 13928, 3624.

Межповерочный интервал - один год.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Анализатор качества молока - 1 шт.
2. Стаканчик молочный - 2 шт.
3. Шприц для промывки - 1 шт.
4. Паспорт - 1 шт.
5. Дискета с программным обеспечением (дополнительно) - 1 шт.
6. Кабель для подключения к компьютеру (дополнительно) - 1 шт.

Пп. 5, 6 не входят в обязательную комплектность и поставляются дополнительно по согласованию с покупателем.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.

1. Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002- 01173145-97.
2. Методика поверки анализаторов «Лактан 1-4» САП 007.00.00.000 МП.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Промышленный анализатор «Лактан 1-4» соответствует ТУ 4215-002-01173145-97.

Изготовитель НПП «Сибагроприбор»

Адрес: 633128, Новосибирская область, п. Краснообск, а/я 486

Руководитель лаборатории
Государственных эталонов
в области аналитических измерений .

Л. А. Конопелько

Директор НПП «Сибагроприбор»

В. Г. Хлыстун