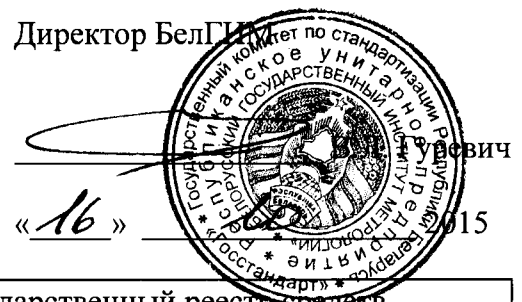


ОПИСАНИЕ ТИПА СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ
для Государственного реестра средств измерений

УТВЕРЖДАЮ

Директор БелГИМ



Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные INFRANEO	Внесены в Государственный реестр средств измерений Регистрационный № <u>РБ03 09 5742 15</u>
---	---

Выпускаются по технической документации фирмы "CHOPIN Technologies", Франция.

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные INFRANEO (далее – анализаторы) предназначены для измерения природы зерна, содержания влажности (массовой доли влаги), белка в пересчете на сухое вещество, сырой клейковины, зольности (зола) в пересчете на сухое вещество, масличности (жира) в пересчете на сухое вещество в зерне и зернопродуктах. Анализаторы также индицируют ряд других качественных параметров зерна и зернопродуктов: крахмал, стекловидность, индекс Зелени, белизна муки, хлебопекарная сила теста (W), упругость теста (P), растяжимость теста (L), эластичность теста (Ie), водопоглотительная способность муки (ВПС), целлюлоза, омега 3, проматест, амилоза и т.д.

Область применения - предприятия сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса, а также другие предприятия, где необходим контроль качества зерна и зернопродуктов.

ОПИСАНИЕ

Принцип действия анализаторов основан на методе инфракрасной спектроскопии работающей на пропускание инфракрасного (ИК) излучения через анализируемый образец. Используемый диапазон ИК излучения находится в ближней инфракрасной области спектрального диапазона волн с длиной от 750 до 1100 нм.

Анализаторы анализируют цельное зерно без предварительного размола или другой пробоподготовки, а также могут быть оснащены модулем для анализа продуктов переработки зерна (мука, шрот, отруби и др.). При анализе зерна в верхний бункер анализатора засыпается зерно объемом не менее 600 мл. После начала анализа анализатор автоматически дозирует подобразцы (10 или 16 подобразцов) и производит измерение каждой порции по всем параметрам качества и установленным в базе данных калибровкам на анализируемый продукт. В случае недостаточного объема зерна, анализатор просит досыпать зерно для завершения измерения.

При анализе продуктов переработки зерна используется специальная кювета, которая заполняется сыпучим продуктом и вставляется в выдвижной отсек челнока анализатора.

Результаты измерений выводятся на экран анализатора и могут быть распечатаны на принтере.

Натура анализируется с использованием подключаемого через специальный разъем модуль для определения природы. Также вместо данного модуля может подключаться анализатор влажности зерна AQUA-TR II производства фирмы « CHOPIN TECHNOLOGIES », Франция.



Анализаторы INFRANEO также могут быть интегрированы в автоматизированную систему по анализу качества зерна GESTAR производства компании « Chopin Technologies ».

Схема с указанием места нанесения знака поверки приведена в Приложении А к описанию типа.

Внешний вид анализатора представлен на рисунке 1.



Рисунок 1 – Внешний вид анализатора

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные технические и метрологические характеристики анализаторов представлены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Значение
Диапазон измерений массовой доли *, %: <ul style="list-style-type: none">– влаги (влажности)– белка в пересчете на сухое вещество– сырой клейковины– золы (зольности) в пересчете на сухое вещество– масличности (жира) в пересчете на сухое вещество	от 4,0 до 45,0 от 5,0 до 83,0 от 14,0 до 44,0 от 0,3 до 4,9 от 3,0 до 53,0
Наибольший предел взвешивания, кг	2,0
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли, %: <ul style="list-style-type: none">– влаги (влажности):<ul style="list-style-type: none">○ все злаковые культуры и продукты их переработки, кроме масличных○ масличные– белка в пересчете на сухое вещество– сырой клейковины– золы (зольности) в пересчете на сухое вещество– масличности (жира)	± 0,5 ±0,6 ± 1,0 ± 2,0 ±0,1 ± 1,2
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерения натуре зерна, кг/гЛ	± 0,5
Условия эксплуатации: <ul style="list-style-type: none">– диапазон рабочих температур, °С– максимальная относительная влажность, %	от плюс 5 до плюс 40 85
Диапазон температур хранения, °С	от минус 20 до плюс 55
Параметры электропитания: <ul style="list-style-type: none">– номинальное напряжение питания, В– номинальная частота питающей сети, Гц	



Потребляемая мощность, Вт, не более	225
Масса, кг, не более	31,5
Габаритные размеры, мм, не более	600×500×385
Примечание: * диапазон измерений массовой доли компонента в конкретной анализируемой культуре указан в спецификации производителя	

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится типографским способом на титульный лист эксплуатационной документации фирмы-изготовителя.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входит:

- анализатор в комплекте с необходимыми аксессуарами – 1 шт.;
- руководство по эксплуатации – 1 шт.;
- методика поверки – 1 шт.;
- упаковка – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Техническая документация фирмы "CHOPIN Technologies", Франция;
МРБ МП.2532 -2015 "Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные INFRANEO".

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Инфракрасные анализаторы зерна и зернопродуктов INFRANEO соответствуют технической документации фирмы "CHOPIN Technologies", Франция.

Межповерочный интервал – не более 12 месяцев (для анализаторов, предназначенных для применения, либо применяемых в сфере законодательной метрологии).

Научно-исследовательский центр БелГИМ
г. Минск, Старовиленский тракт, 93, тел. 334-98-13
Аттестат аккредитации № ВУ/112 02.1.0.0025

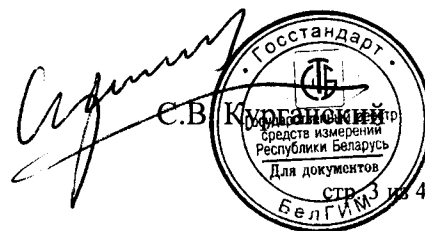
ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Фирма "CHOPIN Technologies", Франция.
Адрес: 20 Avenue Marcellin Berthelot, ZI du Val de Seine,
92390 Villeneuve la Garenne, France

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Производственно-торговое частное унитарное предприятие «Медстар»
Юридический и почтовый адрес: 220007, ул. Московская, 12-14, Минск, Беларусь
Тел/факс : +375 17 219 07 79
Email : medstar96@bk.ru

Начальник научно-исследовательского центра испытаний
средств измерений и техники БелГИМ



ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)



Место нанесения знака поверки
(клеймо-наклейка)

Рисунок А.1 – Место нанесения знака поверки (клеймо-наклейка)