



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ГЦИ СИ ГУП  
«ВНИИМ им. Д.И. Менделеева»

  
В.С. Александров

17 » августа 2000 г.

|   |  |
|---|--|
| Анализаторы качества молока<br>«Лактан 1-4» | Внесены с Государственный ре-<br>естр средств измерений<br>Регистрационный № 13134-00<br>Взамен № 13134-94 |
|---|--|

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

### НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

Анализаторы качества молока «Лактан 1-4» предназначены для автоматического измерения массовых долей жира, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), белка и плотности молока. Применяются 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 устройством 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:

диапазон температуры окружающего воздуха (+10 - +35)<sup>0</sup>С;

диапазон относительной влажности (30 - 80)%;

диапазон атмосферного давления (84 - 106) кПа, (630 - 795) мм рт.ст.

Частота напряжения питания 50 Гц по ГОСТ 13102-87.

### Основные технические характеристики.

Диапазоны показаний анализатора при измерении различных показателей молока приведены в таблице 1.

Таблица 1.

| Определяемый показатель      | Диапазон измерения |
|------------------------------|--------------------|
| Массовая доля жира, %        | от 0,5 до 6,0      |
| Массовая доля белка, %       | от 1,5 до 3,5      |
| Массовая доля СОМО, %        | от 6,0 до 12,0     |
| Плотность, кг/м <sup>3</sup> | от 1000 до 1040    |

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

Таблица 2.

| Определяемый показатель      | Пределы допускаемых значений             |  |
|------------------------------|--|--|
|                              | Систематическая составляющая погрешности | СКО случайной составляющей погрешности |
| Массовая доля жира, %        | 0,10                                     | 0,06                                   |
| Массовая доля белка, %       | 0,17                                     | 0,10                                   |
| Массовая доля СОМО, %        | 0,20                                     | 0,18                                   |
| Плотность, кг/м <sup>3</sup> | 0,30                                     | 0,20                                   |

Основные технические характеристики прибора приведены в таблице 3.

Таблица 3.

|  |     |
|--|-----|
| Время анализа, мин, не более   | 5   |
| Время прогрева и установления рабочего режима анализатора, мин, не более | 30  |
| Максимальная потребляемая прибором мощность, В·А                         | 60  |
| Габаритные размеры прибора, мм, не более                                 |     |
| - длина  | 295 |
| - ширина   | 241 |
| - высота   | 93  |

|   |       |
|---|-------|
| Масса, кг, не более                     | 3     |
| Срок службы анализатора, лет, не менее  | 8     |
| Средняя наработка на отказ, ч, не менее | 10000 |

### ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на лицевую панель анализатора методом голографии и на титульный лист паспорта.

### ПОВЕРКА

Поверку анализаторов качества молока «Лактан 1-4» осуществляют в соответствии с Методикой поверки САП 007.00.00.000 МП, утвержденной ГЦИ СИ ГУП «ВНИИМ им. Д.И. Менделеева» 15.05.2000 г.

Основные средства поверки – контрольные пробы молока с установленными показателями по ГОСТ 22760, ГОСТ 3526, ГОСТ 13928, ГОСТ 3624.

Межповерочный интервал 1 год.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Анализатор молока – 1 шт.
2. Стаканчик молочный – 2 шт.
3. Шприц для промывки – 1 шт.
4. Паспорт – 1 шт.
5. Методика поверки анализаторов качества молока «Лактан 1-4» САП 007.00.00.000 МП – 1 шт.
6. Дискета с программным обеспечением (дополнительно) – 1 шт.
7. Кабель для подключения к компьютеру (дополнительно) – 1 шт.

П. п. 6 и 7 не входят в обязательную комплектность и поставляются дополнительно по согласованию с покупателем.

### НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

1. ГОСТ 22760-77 «Молоко. Гравиметрический метод определения жира».
2. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества».
3. Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализатор качества молока «Лактан 1-4» соответствует требованиям ГОСТ 22760-77, ГОСТ 3626-73 и ТУ 4215-002-01173145-97.

Изготовитель НПП «Сибагроприбор».

Адрес: 630500, Новосибирская область, п. Краснообск, а/я 486.

Руководитель лаборатории Государственных  
эталонов в области аналитических измерений  
ГЦИ СИ ГУП «ВНИИМ им. Д.И. Менделеева»



Л.А. Конопелько

Руководитель отдела испытаний



О.В. Тудоровская

Директор НПП «Сибагроприбор»



В.Г. Хлыстун