

Подлежит публикации
в открытой печати

СОГЛАСОВАНО

директора ВНИИОФИ



В. С. ИВАНОВ

Анализатор состава
мяса АСМ-01

Внесен в Государственный
реестр средств измерений,
прошедших Государственные
испытания

Регистрационный N

Выпускается по техническим условиям

ТУ 92-2013. 048-91

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализатор состава мяса АСМ-01 предназначен для определения концентрации жира, белка, влаги и соли (минерального остатка) в мясном сырье путем измерения скорости и поглощения ультразвуковых колебаний в жидких пробах.

Применяется на предприятиях мясной промышленности для межцехового контроля сырья и в контрольно-аналитических лабораториях.

ОПИСАНИЕ

Ультразвуковой метод анализа мясного сырья основан на измерении изменений резонансных характеристик интерферометра постоянной длины, вносимых компонентами мясного сырья по отношению к эталонной жидкости и измеряемых при двух разных температурах.

В качестве резонансных характеристик используются частота n -го резонанса и полоса пропускания, причем относительное изменение частоты равно относительному изменению скорости ультразвука, а относительное изменение полосы пропускания - абсолютному изменению коэффициента поглощения.

В качестве эталонной жидкости используется дистиллированная вода.

Определяемые концентрации компонент мясного сырья рассчитываются с помощью встроенной микро-ЭВМ по полиномам первой степени, коэффициенты которых определяются экспериментально.

Конструктивно анализатор выполнен в виде моноблока.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон измерения приращения скорости ультразвуковых колебаний относительно дистиллированной воды от 0 до 100 %.

Диапазон измерения приращения коэффициента поглощения ультразвуковых колебаний относительно дистиллированной воды от 0 до 20 м⁻¹.

Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения приращения скорости ультразвуковых колебаний $\pm 0,1$ %.

Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения приращения коэффициента поглощения $\pm 0,6$ м⁻¹.

Минимальный объем пробы 20 мл.

Время установления рабочего режима не более 60 мин.

Время измерения пробы от окончания термостатирования не

более 8 мин.

- Установленная безотказная наработка не менее 1500 час.
- Установленный срок службы не менее 10 лет.
- Потребляемая мощность не более 320 ВА при питании от сети переменного тока с напряжением 220 В.
- Масса не более 40 кг.
- Габаритные размеры не более 560x500x340 мм.

ЗНАК ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА

- Наносится на шильдике и на эксплуатационную документацию.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

- В комплект поставки анализатора входят:
 - анализатор состава мяса АСМ-01,
 - принадлежности,
 - запасные части,
 - техническое описание и инструкция по эксплуатации,
 - формуляр,
 - инструкция по поверке.

ПОВЕРКА

Поверка анализатора проводится в соответствии с 2Т2.840.035 ДЗ "Анализатор состава мяса АСМ-01. Инструкция по поверке".

В качестве образцовых средств измерений при поверке применяются растворы заданной концентрации хлористого натрия ГОСТ 4233-77 и сернокислого марганца пятиводного ГОСТ 435-77.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

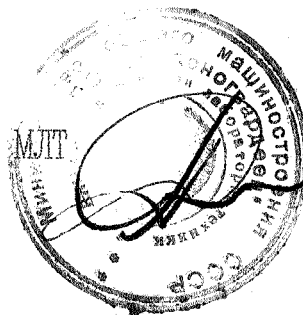
Технические условия ТУ 92-2013.048-91.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализатор состава мяса АСМ-01 соответствует техническим условиям ТУ 92-2013.048-91.

Изготовитель - Министерство общего машиностроения. Опытный завод ВНИКИ МЛТ, Малое предприятие "Гран".

Директор ВНИКИ МЛТ



СПАЛЕВ А. А.