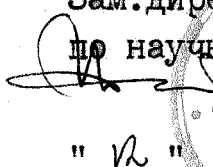


ОПИСАНИЕ ТИПА СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Подлежит публикации
в открытой печати

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ВНИИМСО
по научной работе

 И. Е. Добровинский
" 12 " 02 1992г.



Анализатор инфракрасный Внесен в Государственный
"Спектран-119" реестр средств измерений,
прошедших государственные
испытания

Регистрационный № _____

Взамен № _____

Выпускается по ТУ М-01.00-91

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализатор инфракрасный "Спектран-119" (далее анализатор) предназначен для определения показателей качества (белка, влаги, крахмала, сахаров, жира, клетчатки, зольности, и др.) в зерновых культурах и продуктах их переработки. Анализатор отградуирован для определения содержания белка и влаги в зерне пшеницы. Для определения других показателей необходима дополнительная градуировка анализатора.

Область применения анализатора: хлебоприемные предприятия, комбикормовые заводы, предприятия пищевой промышленности.

ОПИСАНИЕ

Принцип действия анализатора основан на диффузном отражении в ИК-области спектра. Сущность метода заключается в том, что на

определенном наборе длин волн измеряется относительная оптическая плотность D_i (i - номер длины волны). Затем вычисляется содержание каждого компонента по формуле:

$$K = A \left(\sum_i C_i D_i \right) + C_0,$$

где K - концентрация компонента;

A, C_i, C_0 - градуировочные коэффициенты, введенные заранее в память анализатора.

Конструктивно анализатор выполнен в настольном исполнении, включающем оптический и электронный блоки.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Диапазоны измерения массовых долей компонентов зерна пшеницы:

белка	9...19 %
влаги	9...23 %

2. Пределы допускаемых значений систематической составляющей основной погрешности измерения:

по белку	$\pm 0,5$
по влаге	$\pm 0,5$

3. Пределы допускаемых значений среднего квадратического отклонения случайной составляющей основной погрешности измерения:

по белку	0,2
по влаге	0,2

4. Время установления рабочего режима после включения анализатора 30 мин.

5. Питание анализатора осуществляется от сети переменного тока напряжением (220^{+22}_{-33}) В, с частотой (50 ± 1) Гц. Потребляемая мощность не более 200 В.А.

6. Время проведения одного анализа без учета времени пробоподготовки при определении содержания белка и влаги в пробе зерна пшеницы не более 3 мин.

7. Продолжительность непрерывной работы не менее 8 час.

8. Полный средний срок службы не менее 8 лет.

9. Объем анализируемой пробы зерна не менее 20 см³.

10. Габаритные размеры, мм, не более 540 x 330 x 240.

11. Масса, кг 17.

ЗНАК ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА.

На лицевой панели анализатора должен быть нанесен знак Государственного реестра по ГОСТ 8.383-80 фотеокидированием.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Анализатор инфракрасный "Спектра-119"	1 шт.
М-01.00	
Комплект "Электроника МС 0903"	1
Печатающее устройство	1
Сборник М-15.14	1
Уплотнитель М-16.00	1
Воронка М-15.00	1
Кисть флейцевая, КФ 25 ГОСТ 10597-87	1
Предохранитель ПМ1 НИО 481.017	3
Лампа КГМ 12-40 ТУ 16-535.261-76	2
Паспорт ПО М-01.00-91	1
Техническое описание и инструкция по эксплуатации ТО М-01.00-91	1

ПОВЕРКА

Поверка анализатора должна производиться в соответствии с Техническим описанием и инструкцией по эксплуатации Т0 М-01.00-91.

Анализатор обеспечен методами и средствами поверки при его выпуске в условиях завода-изготовителя, после ремонта, в процессе эксплуатации и хранения.

Средствами поверки анализатора являются:

- аттестованные пробы зерна в соответствии с МИ 1938-88.

Анализатор подлежит государственной поверке с межповерочным интервалом I год.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Основным нормативно-техническим документом анализатора инфракрасного "Спектран-119" являются технические условия ТУ М-01.00-91.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Инфракрасный анализатор "Спектран-119" соответствует требованиям стандартов системы ЕСКД, ЕССП, ГОСТ 22261-82, ГОСТ 27665-88.

Изготовитель: ВНПО "Зернопродукт" ВНИИЗ

Генеральный директор
ВНПО "Зернопродукт"
ВНИИЗ



Г.С.Зелинский