

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ГЦИ СИ  
"ВНИИМ им. Д.И. Менделеева"

В.С. Александров

24 февраля 2002 г.



<p><b>Анализаторы молока, молочных продуктов и соков MilkoScan FT 120</b></p>	<p><b>Внесены в Государственный ре- естр средств измерений. Регистрационный № 16424-09 Взамен № 16424-01</b></p>
---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Выпускаются по технической документации фирмы "Foss Electric A/S", Дания.

### НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы MilkoScan FT 120 предназначены для определения содержания компонентов молока, молочных продуктов и соков.

Область применения анализаторов - предприятия молочной и пищевой промышленности, сельскохозяйственное производство, лаборатории научно-исследовательских институтов.

### ОПИСАНИЕ

Анализатор MilkoScan FT 120 представляет собой стационарный автоматизированный прибор.

Принцип действия прибора основан на измерении интенсивности инфракрасного излучения, прошедшего через кювету с исследуемым образцом. Анализатор построен на основе инфракрасного фурье-спектрометра. В состав анализатора входят спектрометрический блок со сканирующим интерферометром Майкельсона, блок электроники, компьютер и система подачи и гомогенизации образцов. Для повышения стабильности работы прибора в нем применяется внутренняя температурная стабилизация.

В комплект анализатора входит специализированное программное обеспечение, содержащее базовые градуировки фирмы-изготовителя для определения содержания определяемых компонентов в молоке, различных молочных продуктах и соках. Для анализа конкретных продуктов требуется разработка методик выполнения измерений, учитывающих особенности их состава и вид коррекции базовой градуировки. Конструктивно анализаторы представляют собой лабораторные приборы с полностью автоматизированным процессом измерения и обработки результатов. Управление прибором осуществляется с помощью персонального IBM-совместимого компьютера.

Основные технические характеристики:

Определяемый компонент	Единица измерения	Диапазон измерений	Пределы допускаемой абсолютной погрешности
1. Жир	массовая доля, %	0...60	±0,5
2. Белок		0...15	±0,3
3. Лактоза		0...25	±0,5
4. Общее содержание сухого вещества		0...70	±0,5
5. Кислотность (титруемая)	градус Тернера, °Т	13...22	± 0,5
6. Общее содержание глюкозы и фруктозы	массовая доля, %	0...12	± 0,2
7. Сахар		0...17	± 1,0
8. Общее содержание сахарозы и глюкозы		3,0...22	±0,5
9. Молочная кислота		0,3...1,3	± 0,05
10. Лимонная кислота		0,1...0,3	± 0,05
11. Свободные жирные кислоты		0,1...5,0	± 0,4
12. Мочевина		0,01...0,08	± 0,05
13. Хлористый натрий (поваренная соль)		0,8...4,0	± 0,2
14. Галактоза		0...9,0	± 0,6
15. Яблочная кислота		0...0,8	±0,05
16. Точка замерзания	градус Цельсия, °С	0,45 – 0,55	± 0,02
17. Плотность	кг/м <sup>3</sup>	1025...1037 кг/м <sup>3</sup>	± 0,4

Выходной интерфейс	RS232C
Напряжение питания переменного тока, В	220 (-15%...10%)
Потребляемая мощность, ВА не более	350
Габаритные размеры, мм не более	
- длина	850
- ширина	430
- высота	380
Средний срок службы, лет	8
Масса, кг не более	72
Условия эксплуатации:	
- диапазон температур окружающей среды, °С	10 ... 35
- диапазон относительной влажности, %	20 ... 80
- диапазон атмосферного давления, кПа	84... 106

### ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на титульном листе руководства по эксплуатации методом компьютерной графики и на корпус анализатора в виде наклейки.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки определяется заказом и отражается в спецификации. Основной комплект включает:

- анализатор;
- принтер (по специальному заказу);
- комплект инструментов;
- программное обеспечение;
- руководство по эксплуатации;
- методика поверки.

### ПОВЕРКА

Поверка анализаторов MilkoScan FT 120 проводится в соответствии с документом «Анализаторы молока, молочных продуктов и соков MilkoScan FT 120 фирмы "Foss Electric A/S", Дания. Методика поверки» утвержденным ГЦИ СИ «ВНИИМ им. Д.И.Менделеева» 25.07.2001 г.

Средства поверки: Образцы, проанализированные в соответствии с ГОСТ, указанными в таблице 1.

Наименование компонента	Номер ГОСТ
Жир	22760-77
Белок	23327-78
Лактоза	30305.2-95
Общее содержание сухого вещества	3626-73
Кислотность (титруемая)	3624-92
Общее содержание глюкозы и фруктозы	P51240-98
Сахар	P 51258-99
Общее содержание сахарозы и глюкозы	P 51258-99
Молочная кислота	P 51196-98
Лимонная кислота	P 51129-98
Свободные жирные кислоты	P 51484-99
Мочевина	P 51422-99
Хлористый натрий (поваренная соль)	3627-81
Галактоза	P 51259-99
Яблочная кислота	P51239-98
Точка замерзания	25101-82
Плотность	3625-84

Межповерочный интервал - 1 год.

### НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализаторы MilkoScan FT 120 соответствуют требованиям технической документации фирмы-изготовителя.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** - фирма "Foss Electric A/S", Дания.  
Адрес - Slangerupgade 69, DK 3400, Hillerod, Denmark.  
Тел. +45 42 26 3366. Факс - +45 42 26 9322.

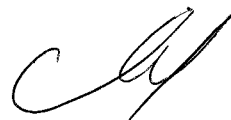
**ПОСТАВЩИК:** ООО "Фосс Электрик".  
Адрес: 107082, Москва, ул. Большая Почтовая д.38, стр.1.  
Тел.095 265 06 36. Факс 095 267 04 56.

Руководитель лаборатории  
ГЦИ СИ "ВНИИМ им.Д.И.Менделеева"

Старший научный сотрудник

Главный специалист ООО "Фосс Электрик"

 Л.А.Конопелько

 М.А.Мешалкин

 А.В.Кожухарь