

СОГЛАСОВАНО

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



В.С.Александров

05" 05 2003 г.

<p>Анализатор молока и молочных продуктов «LactoScor»</p>	<p>Внесен в Государственный реестр средств измерений. Регистрационный № <u>25067-03</u> Взамен №</p>
---	--

Изготовлен по технической документации фирмы Delta Instruments, Нидерланды.  
Заводской номер FBAO.11100

### НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализатор «LactoScor» предназначен для измерения содержания жира, белка, лактозы и сухого остатка, а также точки замерзания молока и молочных продуктов.

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

### ОПИСАНИЕ

Анализатор «LactoScor» 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 измерения содержания определяемых компонентов в молоке и молочных продуктах. Конструктивно анализатор представляет собой лабораторный прибор с полностью автоматизированным процессом измерения и обработки результатов. Управление прибором осуществляется с помощью персонального IBM-совместимого компьютера.

### Основные технические характеристики

Определяемый компонент, параметр	Диапазон измерений	Пределы допускаемой абсолютной погрешности
1. Жир, %	0...60	±0,10
2. Белок, %	0...16	±0,15
3. Лактоза, %	0...25	±0,50
4. Общее содержание сухого вещества, %	0...50	±0,50
5. Точка замерзания, °С	минус0,50 – минус 0,60	± 0,02

6. Объем пробы, мл

8

7. Температура пробы, °С

40

8. Время одного анализа, с

40

9. Габаритные размеры, см

36 x 46 x 36

10. Масса (с блоком пробоподготовки), кг

30

11. Потребляемая мощность, ВА, не более

350

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:

- анализатор;
- блок пробоподготовки
- комплект инструментов;
- компьютер (по специальному заказу);
- руководство по эксплуатации;
- методика поверки.

### ПОВЕРКА

Поверка анализаторов «LactoScop» проводится в соответствии с документом «Анализаторы молока и молочных продуктов «LactoScop» фирмы Delta Instruments, Нидерланды. Методика поверки», утвержденным ГЦИ СИ «ВНИИМ им. Д.И.Менделеева» в апреле 2003 г.

Основные 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
Точка замерзания, °С	25101-82

Термометр Бекмана ТЛ-1, с ценой деления 0,01, °С  
Межповерочный интервал - 1 год.

## НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализатора «LactoScor» утвержден с техническими и метрологическими характеристиками, приведенными в настоящем описании типа, соответствует требованиям технической документации фирмы-изготовителя и метрологически обеспечен при эксплуатации.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** - фирма Delta Instruments, Нидерланды

**ЗАЯВИТЕЛЬ**- Ленинградская областная ветеринарная лаборатория.  
196158 г. Санкт-Петербург, Московское шоссе д.15

Директор Ленинградской областной  
ветеринарной лаборатории



Н.И.Петров