


СОГЛАСОВАНО

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


Н.И.Ханов
" 29 " 01 2009 г.

Анализаторы молока MilkoScan Minor 4 MilkoScan Minor 6	Внесены в Государственный реестр средств измерений. Регистрационный № 25334-08 Взамен № 25334-03
---	---

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

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы молока MilkoScan Minor 4 и MilkoScan Minor 6 предназначены для одновременного измерения массовой доли жира, белка, лактозы, сухих веществ, сухого обезжиренного молочного остатка в молоке и сливках и точки замерзания молока.

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

ОПИСАНИЕ

Анализатор молока MilkoScan Minor представляет собой стационарный автоматизированный прибор.

Принцип действия прибора основан на измерении интенсивности инфракрасного излучения, прошедшего через кювету с исследуемым образцом молока. Анализатор построен на основе инфракрасного спектрофотометра. В состав прибора входят источник инфракрасного излучения, фотоприемник, интерференционный фильтр для выделения рабочей длины волны, система по определению электропроводности молока (только в MilkoScan Minor 6), система подачи образцов, блок электроники и жидкокристаллический дисплей. Для повышения стабильности работы прибора в нем применяется внутренняя температурная стабилизация. Измеряется поглощенная энергия инфракрасного излучения на длинах волн 5,7 мкм и 3,5 мкм для определения жира, 6,5 мкм для определения белка, 9,5 мкм для определения лактозы. Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) и общее содержание сухих веществ (ОССО) определяется расчетным путем. Измерение точки замерзания производится на основании данных об электропроводности молока и о содержании в нем жира, белка и лактозы.

Конструктивно анализаторы представляют собой лабораторные приборы с полностью автоматизированным процессом измерения и обработки результатов. Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, расположенных на передней панели.

MilkoScan Minor 4 определяет жир, белок, лактозу и ОССО, а MilkoScan Minor 6 определяет жир, белок, лактозу, ОССО, СОМО и точку замерзания в молоке и сливках.

Производительность MilkoScan Minor составляет 40 анализов в час.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Метрологические характеристики при анализе молока и обезжиренного молока:

Определяемый компонент	Единица измерений	Диапазон измерений	Пределы допускаемой абсолютной погрешности
Жир	массовая доля, %	0...6	±0,06
Белок		1...6	±0,14
Лактоза		1...6	±0,5
СОМО		5...15	±0,4
ОССО		5...15	±0,4
Точка заморзания	температура, °С	- 0,45...- 0,55	±0,02

2. Метрологические характеристики при анализе сливок:

Определяемый компонент	Единица измерения	Диапазон измерений	Пределы допускаемой абсолютной погрешности
Жир	массовая доля, %	0...40	±0,5
Белок		0...8	±0,3
Лактоза		0...7	±0,5
СОМО		0...15	±0,5
ОССО		0...50	±0,5

3. Эксплуатационные характеристики:

Выходной интерфейс	RS232C
Напряжение питания переменного тока частотой 50±1 Гц, В	220 (-15%...10%)
Потребляемая мощность, ВА не более	300
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм не более	500×360×285
Средний срок службы, лет	8
Масса, кг, не более	22,5
Условия эксплуатации:	
- диапазон температур окружающей среды, °С	5 ... 38
- диапазон относительной влажности, %	20 ... 95
- диапазон атмосферного давления, кПа	84... 106

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на титульный лист 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;
- методику поверки.

ПОВЕРКА

Поверка анализаторов проводится в соответствии с документом "Анализаторы молока MilkoScan Minor 4 и MilkoScan Minor 6 фирмы "Foss Analytical A/S", Дания. Методика поверки МП-242-0802-2009", утвержденным ГЦИ СИ ФГУП «ВНИИМ им. Менделеева» 25.01.2009 г.

Средства поверки: Образцы молока, массовая доля компонентов в которых определена по методикам, изложенным в ГОСТах, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование компонента	Номер ГОСТ
Жир	22760-77 или 5867-90
Белок	23327-98
Лактоза	30305.2-95
СОМО	3626-73
ОССО	
Точка замерзания	25101-82

Межповерочный интервал – 1 год.

НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализаторов молока MilkoScan Minor 4 и MilkoScan Minor 6 утвержден с техническими и метрологическими характеристиками, приведенными в настоящем описании типа и метрологически обеспечен при ввозе в РФ, после ремонта и в эксплуатации.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ - фирма "Foss Analytical A/S", Дания.

Адрес - Slangerupgade 69, DK 3400, Hillerod, Denmark.

Тел.: +45 70 10 3370. Факс: +45 70 10 3371.

ПОСТАВЩИК: ООО "Фосс Электрик".

Адрес: 107082, Москва, ул. Большая Почтовая д.38, стр.1.

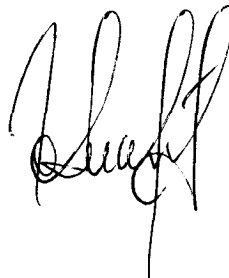
Тел.: (495) 982 38 80. Факс: (495) 982 38 81.

Руководитель отдела
ГЦИ СИ ФГУП
"ВНИИМ им.Д.И.Менделеева"

 Л.А.Конопелько

Генеральный директор
ООО "Фосс Электрик"





Ю.А.Мартынов