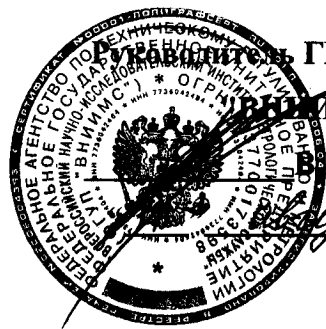


Приложение к свидетельству  
№ 40773 об утверждении типа  
средств измерений

Подлежит публикации  
в открытой печати

СОГЛАСОВАНО



ГЦИ СИ ФГУП

"ИМС"

В.Н. Яншин

2010 г.

Анализаторы молока модели Lactoscan, Lactoscan-1	Внесены в Государственный реестр средств измерений Регистрационный № 29679-10 Взамен № 29679-05
---	--

Выпускаются по технической документации фирмы «Milkotronic Ltd.», Болгария

### НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы молока модели Lactoscan, Lactoscan-1 (далее анализаторы) предназначены для измерения массовой доли жира, сухого обезжиренного остатка (СОМО), белка, температуры замерзания, плотности и активности ионов водорода (рН) молока и молочных продуктов. Анализаторы могут применяться для экспрессного определения показателей качества молока в пищевой, молочной промышленности, при приемке, переработке и заготовке молока и молочных продуктов.

### ОПИСАНИЕ

Принцип действия анализаторов основан на зависимости скорости распространения ультразвука в исследуемом продукте от значений показателей качества молока, установленных стандартизованными методиками измерений.

Анализаторы представляют собой единый блок, питающийся от сети переменного тока или источника постоянного тока. В состав анализаторов входят измерительная ячейка, насос для промывки ячейки и микропроцессор, управляющий работой анализатора: подготовкой прибора к работе, диагностикой состояния, режимом проведения анализа. Результаты анализов выводятся на экран, расположенный на передней панели анализатора. Анализаторы имеют возможность передавать результаты на принтер или персональный компьютер.

Анализаторы имеют две модели: Lactoscan-1 (с измерениями рН и показаниями электропроводности) и Lactoscan (без измерений рН и показаний электропроводности).

## ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон измерений массовой доли жира, %	0 - 20
Диапазон измерений массовой доли сухого обезжиренного остатка (СОМО), %	3 - 10
Диапазон измерений массовой доли белка, %	2 - 4
Диапазон измерений плотности, кг/м <sup>3</sup>	1015 - 1040
Диапазон измерений температуры замерзания, °С	- (0,400 – 0,700)
Диапазон измерений рН (для модели Lactoscan-1)	3 - 8
Диапазон показаний лактозы, массовая доля, %	0 – 6
Диапазон показаний добавленной воды, массовая доля, %	0 – 40
Диапазон показаний температуры пробы, °С	1 - 40
Диапазон показаний электропроводимости, См/м, (для модели Lactoscan-1)	3 - 10
Диапазон показаний массовой доли зольности, %	0,4 – 1,5
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли жира, %, в диапазоне: от 0 до 5 от 5 до 10 от 10 до 20	±0,1 ±0,3 ±0,5
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли белка, %	±0,2
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли СОМО, %	±0,5
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений плотности, кг/м <sup>3</sup>	±0,5
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений температуры замерзания, °С	±0,02
Пределы допускаемой основной погрешности измерений рН (для модели Lactoscan-1)	±0,03
Пределы допускаемой дополнительной абсолютной погрешности результатов измерений рН, приведенных к 20°С, вызванной отклонением	

температуры пробы от 20°C на каждые $\pm 7,5$ °C	$\pm 0,01$
Объем пробы, см <sup>3</sup>	25
Время выхода на режим, мин	10
Потребляемая мощность, Вт, не более	50
Габаритные размеры, мм	249x229x100
Масса, кг, не более	3
Рабочие условия окружающей среды:	
• температура, °C	10 – 35
• относительная влажность, %	до 95 (без конденсации)
Температура рабочей среды, °C	5 - 35

### ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на лицевую панель прибора и эксплуатационную документацию методом шелкографии.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки анализаторов молока модели Lactoskan, Lactoscan-1 входят:

- анализатор молока модели Lactoscan или Lactoscan-1 – 1 экз;
- программное обеспечение.;
- держатель стаканчика – 1 шт.;
- запасные трубки.;
- вилка для подключения анализатора к электросети - 1 экз.;
- руководство по эксплуатации с методикой поверки – 1 шт.

Блоки, поставляемые по заказу потребителя :

- ESC POS серийный принтер;
- 12V серийный принтер с шнуром питания;
- RS232 интерфейсный кабель для подключения IBM PC;
- миниклавиатура;
- 12V DC кабель для электропитания анализатора;
- пластиковый или алюминиевый чемоданчик для переноски анализатора.

### ПОВЕРКА

Поверка анализаторов молока модели Lactoskan, Lactoscan-1 проводится в соответствии с документом по поверке: «Инструкция. Анализаторы молока модели Lactoscan, Lactoscan-1 фирмы “Milkotronic Ltd.”, Болгария. Методика поверки», разработанный и утвержденный ФГУП «ВНИИМС» в 2005 г. и включенный в руководство по эксплуатации (приложение 1). При проведении поверки применяют

контрольные образцы молока, проанализированные в соответствии с ГОСТами, перечисленными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Номер ГОСТ
жир	22760-77
СОМО	3626-73
белок	23327-98
плотность	3625-84
температура заморзания	30562-97
рН	26781-85

Межповерочный интервал – 1 год.

## НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Техническая документация фирмы-изготовителя.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализаторов молока модели Lactoscan, Lactoscan-1 утвержден с техническими и метрологическими характеристиками, приведенными в настоящем описании типа, метрологически обеспечен при выпуске из производства и в эксплуатации.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ – фирма «Milkotronic Ltd.», Болгария  
 Ул. Народни будители No4, 8900 Нова Загора, Болгария;  
 тел./факс: +359 457 27082, E-mail: office@lactoscan.com  
 Web: <http://www/lactoscan.com>

Генеральный директор фирмы «ЭКО КОМ» \_\_\_\_\_

А.И. Дучинский

