

**СОГЛАСОВАНО**  
Зам. директора ГУП  
«ВНИИМ им. Д. И. Менделеева»  
\_\_\_\_\_ В. С. Александров

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2000 г.

|                                 |                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Анализаторы молока «Лактан 1-4» | Внесены в Государственный реестр<br>средств измерений<br>Регистрационный No _____<br>Взамен No _____ |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Выпускается по техническим условиям ТУ 4215-002- 01173145- 97..

### **НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.**

Анализаторы молока «Лактан 1-4» предназначены для автоматического измерения массовых долей жира, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), белка и плотности. Применяется в молочной промышленности, а также при селекционной работе в животноводстве.

### **ОПИСАНИЕ**

В основу работы анализатора положен метод измерения скорости ультразвука в молоке при двух различных температурах и степени затухания ультразвуковых колебаний при прохождении их через молоко.

Конструктивно прибор состоит из корпуса, в котором смонтированы насос для подачи пробы в измерительную кювету, измерительная кювета с устройствами термостатирования и измерения скорости и интенсивности ультразвука, а также элементы автоматики и вычислительной техники. Анализатор снабжен цифровым индикатором, где индицируются показатели состава и плотности молока.

Условия применения: температура окружающего воздуха от +10 до +35<sup>0</sup>С, относительная влажность от 30% до 90%.

### **ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.**

Диапазоны работы прибора при измерении различных показателей молока приведены в таблице 1.

Таблица 1.

| Измеряемый показатель        | Диапазон измерения |
|------------------------------|--------------------|
| МД жира, %                   | от 0,5 до 6        |
| МД белка, %                  | от 1,5 до 3,5      |
| МД СОМО, %                   | от 6 до 12         |
| Плотность, кг/м <sup>3</sup> | 1000 до 1040       |

Значения погрешностей прибора при измерении различных показателей молока приведены в таблице 2.

Пределы допускаемой абсолютной погрешности анализатора приведены в таблице 3.

Основные технические характеристики прибора приведены в таблице 4.

Таблица 2.

| Измеряемый показатель        | Пределы допускаемых значений                                 |                                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                              | Систематическая составляющая основной абсолютной погрешности | СКО случайной составляющей основной абсолютной погрешности |
| МД жира, %                   | 0,05                                                         | 0,025                                                      |
| МД белка, %                  | 0,08                                                         | 0,03                                                       |
| МД СОМО, %                   | 0,10                                                         | 0,03                                                       |
| Плотность, кг/м <sup>3</sup> | 0,20                                                         | 0,35                                                       |

Таблица 3.

| Измеряемый показатель        | Предел допускаемой основной абсолютной погрешности |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| МД жира, %                   | 0,1                                                |
| МД белка, %                  | 0,15                                               |
| МД СОМО, %                   | 0,15                                               |
| Плотность, кг/м <sup>3</sup> | 0,8                                                |

Таблица 4.

|                                                |                   |
|------------------------------------------------|-------------------|
| Среднее время измерения состава пробы          | 5 минут           |
| Время прогрева и установления рабочего режима. | 30 минут          |
| Максимально потребляемая прибором мощность     | 60 ВА             |
| Габаритные размеры прибора, не более           | 295 x 241 x 93 мм |
| Масса, не более                                | Максимум 3 кг     |

**ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА**

Знак утверждения типа наносится на лицевую панель анализатора и паспорта.

### **ПОВЕРКА**

Поверку анализатора «Лактан 1-4» осуществляют в соответствии с Методикой поверки анализаторов «Лактан 1-4» САП 007.00.00.000 МП.

Основные средства поверки - контрольные пробы молока, подвергнутые анализу по ГОСТ 22760, 3526, 26809, 13928, 3624.

Межповерочный интервал - один год.

### **КОМПЛЕКТНОСТЬ**

1. Анализатор качества молока - 1 шт.
2. Стаканчик молочный - 2 шт.
3. Шприц для промывки - 1 шт.
4. Паспорт - 1 шт.
5. Дискета с программным обеспечением (дополнительно) - 1 шт.
6. Кабель для подключения к компьютеру (дополнительно) - 1 шт.

Пп. 5, 6 не входят в обязательную комплектность и поставляются дополнительно по согласованию с покупателем.

### **НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.**

1. Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002- 01173145-97.
2. Методика поверки анализаторов «Лактан 1-4» САП 007.00.00.000 МП.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Промышленный анализатор «Лактан 1-4» соответствует ТУ 4215-002-01173145-97.

Изготовитель НПП «Сибагроприбор»

Адрес: 633128, Новосибирская область, п. Краснообск, а/я 486

Руководитель лаборатории  
Государственных эталонов  
в области аналитических измерений .

Л. А. Конопелько

Директор НПП «Сибагроприбор»

В. Г. Хлыстун