



Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-1050

Производитель: ЭКАН

Модель: ИНФРАСКАН-1050

<https://assa-group.ru/infraskan-105>

Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-1050

Достаточно апробированный прибор экспресс-анализа, который предназначен для определения целого ряда показателей качества зерновых, зернобобовых, масличных культур, комбикормов и сырья для их производства путем измерения оптических характеристик специально подготовленных проб анализируемых продуктов в ближней инфракрасной области спектра.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Лаборатории зернопроизводящих хозяйств, элеваторов и зерноприёмных пунктов, селекционных центров, растениеводческих НИИ, комбикормовых заводов, контрольно-аналитические лаборатории ЦСМ и других организаций и предприятий, связанных с исследованиями, оценкой качества и сертификацией зерновых, масличных культур, комбикормов и т.п.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Анализирует широкий спектр показателей качества

(белок/протеин, влага, количество клейковины, жир/масличность и др.)

- Работает с пробами анализируемого вещества в виде размола.

Пробоподготовка к ИК-анализу не требует разложения или извлечения каких-либо веществ, главное – измельчить продукт. Как неоднородность пробы, так и большая крупность помола приводят к систематическим и статистическим ошибкам в анализе. В неизмельченной пробе анализируется только поверхность зёрен, поэтому теряется представительность выборки в отношении их ядра.

Для проведения точного анализа при подготовке проб рекомендуется использовать лабораторные мельницы БОРЕЙ и ВЬЮГА.

- В режиме измерений работает автономно (без компьютера), сохраняя в памяти прибора 3000 последних измерений.
- Время анализа занимает 2 минуты. Прибор позволяет за одно измерение получить результат по нескольким показателям.
- Оборудован автоматизированным загрузочно-измерительным модулем с температурным контролем, что исключает человеческий фактор при формировании исследуемой пробы.
- Встроенный модуль белизны позволяет определять белизну продукта одновременно с другими показателями качества (влага, белок, количество клейковины).
- Высокая виброустойчивость допускает работу, как в лаборатории, так и в производственных помещениях.
- При каждом запуске прибора предусмотрено самотестирование внутренних связей, монохроматора и детектора, что обеспечивает точность результатов на протяжении всей эксплуатации анализатора.

- Возможно использовать анализатор в качестве влагомера для экспресс-определения предварительной влажности цельного зерна.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Для выполнения измерений оператору необходимо:

- **загрузить анализируемый образец в загрузочно-измерительный модуль**
- **в меню «выбор продукта» выбрать анализируемый продукт**
- **запустить процесс измерения**

Результаты измерений выводятся на дисплей прибора. Оператор может распечатать результаты измерений на мини-принтере (входит в комплект поставки).

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программное обеспечение, разработанное для инфракрасного анализатора ИНФРАСКАН-1050, позволяет дистанционно (посредством сети ИНТЕРНЕТ) обновлять калибровки, установленные на приборе и разрабатывать новые калибровочные уравнения. При разработке калибровок применяются различные методы математической обработки и анализа статистических данных (линейная регрессия, PCR – регрессия на главные компоненты, PLS – метод наименьших квадратов).

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-1050
- Программное обеспечение
- Мини-принтер

Поставляется с готовыми калибровками:

- Пшеница (влага, белок, количество клейковины)
- Ячмень (влага, белок)

Возможна установка дополнительных калибровок.

Для подготовки проб рекомендуем использовать лабораторные мельницы БОРЕЙ и ВЬЮГА.

Анализатор ИНФРАСКАН-1050 зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений под №62251-15, имеет свидетельство об утверждении типа средств измерений RU.C.31.005.A №60484 от 16.11. 2015 г. Все выпускаемые приборы проходят первичную поверку и имеют соответствующее свидетельство.

Все анализаторы серии ИНФРАСКАН, выпущенные до 01.03.2016, зарегистрированы в Государственном реестре средств измерений под №30434-05 (ИНФРАСКАН), №46403-11 (ИНФРАСКАН-105, ИНФРАСКАН-210).

<https://assa-group.ru/infraskan-105>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.



+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru

634021, г. Томск, ул. Елизаровых
53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

