



Лабораторное оборудование

+7 473 200 9136

kolba24.ru

+7 906 588 7003

info@kolba24.ru

## Анализатор инфракрасный зерна и зернопродуктов ИНФРАСКАН-3150



**ИНФРАСКАН-3150 - современный автономный инфракрасный анализатор,** который предназначен для экспресс определения показателей качества зерновых, зернобобовых, масличных культур, кормов и сырья для их производства и других веществ путём измерения оптических характеристик специально подготовленных проб анализируемых продуктов в ближней инфракрасной области спектра.

### Область применения анализатора ИНФРАСКАН-3150

Лаборатории зернопроизводящих хозяйств, элеваторов и зерноприёмных пунктов, селекционных центров, растениеводческих НИИ, комбикормовых заводов, предприятий масложировой промышленности, 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 ИНФРАСКАН-3150

- Анализирует широкий спектр показателей качества (белок/протеин, влага, количество и качество клейковины (ИДК), жир/масличность, водопоглотительная способность и др.)
- Работает с пробами анализируемого вещества в виде размола.
- Имеет калибровку для оценки влажности и белка в цельном зерне пшеницы.
  - Встроенный информационно-вычислительный комплекс и применение различных методов математической обработки (линейная регрессия, PCR – регрессия на главные компоненты, PLS – метод частичных наименьших квадратов) позволяет анализировать широкий спектр продуктов и разрабатывать сложные калибровочные уравнения. В памяти сохраняется до 1 млн. результатов измерений.
  - Удобное и простое управление процессом измерений благодаря большому сенсорному дисплею. На дисплее отображается вся необходимая информация.
  - Оборудован универсальной кюветой, позволяющей проводить анализ не только сыпучих, но также жидких и пастообразных продуктов (майонезы, растительные масла)



Лабораторное оборудование

+7 473 200 9136

kolba24.ru

+7 906 588 7003

info@kolba24.ru

- Фотоприёмное устройство на основе материала Индий галий арсенид фирмы Hamamatsu позволяет проводить точные измерения без увеличения времени анализа.
- Встроенный модуль белизны позволяет определять белизну продукта одновременно с другими показателями качества (влаги, белок, количество клейковины).
- Время анализа занимает 1-1,2 минуты. Прибор позволяет за одно измерение получить результат по нескольким показателям.
- Не требуется пересыпки образца. Регистрация спектра отражения анализируемой пробы производится с нескольких точек за одно измерение.
- 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.

**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.

## ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программное обеспечение, разработанное для инфракрасного анализатора ИНФРАСКАН-3150, 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

1. Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-3150
2. Программное обеспечение
3. Мини-принтер

**Поставляется с готовыми калибровками** (Возможна установка дополнительных калибровок)

Пшеница (влаги, белок, количество клейковины)

Ячмень (влаги, белок)

Анализатор ИНФРАСКАН-3150 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. Приборы проходят первичную поверку и имеют соответствующее свидетельство.