



## 德国 funke gerber LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪

### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪介绍:

牛奶全自动分析仪带有全自动清洗, 进样以及零点校准功能, 能够快速准确地测试乳制品的参数含量。带有彩色大型液晶显示屏。

仪器的前部是操作面板, 包括能显示四行字的 LCD 显示器和 5 个操作键, 使用方便。显示器显示当前的菜单项。上下左右按键可以进行选择具体需要操作的参数值, 移动到该参数之下点击 enter 键后即可进入操作程序。

Lactor 可以存储 20 种不同的校准参数, 以适合不同的产品。可以随时更换待测样品而无需重新校零。

### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪主要的菜单项:

**清洗:** 清洗测量管道, 当测量间隔大于 5min 时, 会自动进行清洗

**测量:** 此项开始测量

**校零:** 校准

**A 校正:** 用预先设定的 A 值进行校正

**B 校正:** 用预先设定的 B 值进行校正



### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪测试原理图

#### 1. 蓝盒

蓝盒是进行光学测量的部件。所有不溶物会产生浊度。通过测量浊度可以得到脂肪和蛋白的总量。

#### 2. 红盒

红盒是进行热学测量的部件。通过不同的温度可以测得脂肪含量以及 SNF (脱脂干物质) 的含量。

#### 3. 程序分析

最后通过程序分析计算出各个组分的含量并计算出冰点。

#### 4. 测量条件

样品必须是纯天然牛奶。发酵类奶制品如酸奶, 乳清, 奶酪与纯天然牛奶有较大区别, 无法获得理想结果。

牛奶中不含添加剂。面粉, 酸性物质, 有色物质, 盐, 防腐剂会影响测量结果。

样品无需均一, 但不能太厚/过多奶油, 呈酸性或凝乳状。

### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪配置清单

主机 (包含进样泵, 补给泵和淋洗泵)

热敏打印机 以及打印纸 1 卷

5L 的容器罐 2 个, 用以放置纯水与洗涤剂

250ml 牛奶校准液

500ml 清洗液



## LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪技术参数:

### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪测量参数

Constituents		Dissolution	Repeatability	Range
组分		测量精度	重复性	测量范围
Fat	(脂肪)	0.01%	±0.02%	0-40%
Protein	(蛋白)	0.01%	±0.03%	0-10%
Lactose	(乳糖)	0.01%	±0.03%	0-10%
SNF	(脱脂干物质)	0.01%	±0.04%	0-15%
Minerals	(矿物质)	0.01%	±0.02%	0.01%-5%
Freezing point	(冰点)	0.01%		计算值

### LactoStar 乳品分析仪、牛奶分析仪仪器参数

Power	电源	230V 50-60Hz 180W
Sample throughput	样品处理量	每小时 90 个样品
Sample Volume	所需样品体积	12-20ml
Dimensions	体积	43cm x 43cm x20cm (W x L xD)
Weight	重量	15.7 kg

单位名称: 南京欧熙科贸有限公司

单位地址: 南京市玄武区四牌楼 61 号同创大厦 638 室

联系电话: 025-86465277, 52613764

联系传真: 025-52613794

联系人: 张海霞: 13913028277

邮箱: [13913028277@163.com](mailto:13913028277@163.com)

公司网址: [www.njoxy.cn](http://www.njoxy.cn) [www.njoxy.com.cn](http://www.njoxy.com.cn)