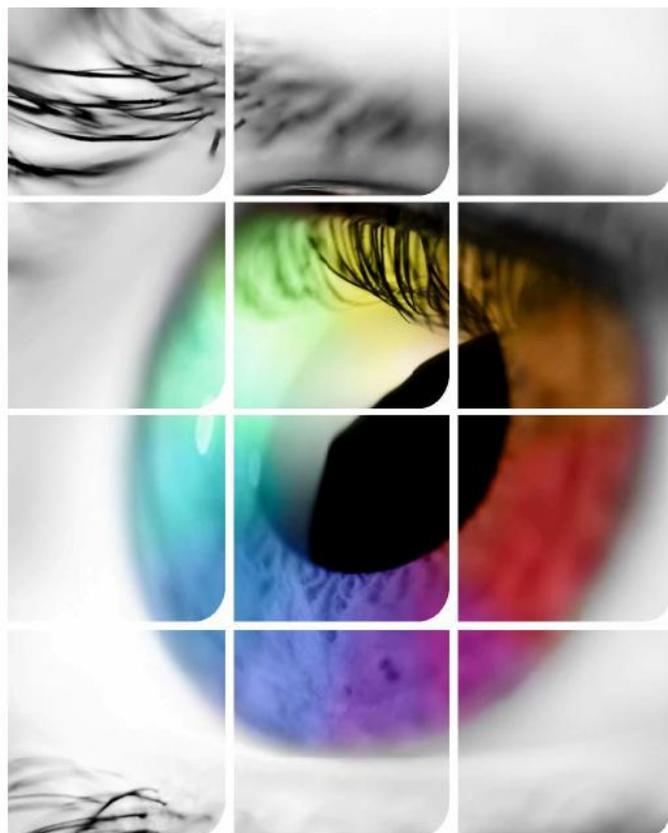




## 保加利亚 / 牛奶分析仪



南京铭奥仪器设备有限公司

地址：江苏省南京市秦淮区刘家岗 84 号

电话：025-87163873 传真：025-87163873 转 809

[http://:www.mingaoyq.com](http://www.mingaoyq.com)

# Lactoscan\_SP 乳品成份分析仪

## 产品概述:

检测应用领域:牛奶、羊奶、水牛奶、骆驼奶

检测产品种类:原料奶、乳清、稀奶油、脱脂奶、浓缩奶、酸奶、调味奶、还原奶等。

## 产品特点:

检测速度:60 秒/个样品

安装、操作、维护、校正方便简单。

快速、准确测量牛奶成分

(选配) 热敏打印机连接, 实现数据的同步打印。

检测速度 $\geq$ 60 个样品/小时

空气温度: 10 $^{\circ}$ C — 40 $^{\circ}$ C

牛奶温度: 1 $^{\circ}$ C—40 $^{\circ}$ C

相对湿度: 30%—80%

交流电源电压: 220v/110v

直流电源电压: 12v-14. 2V

功耗: 30w

尺寸(W×D ×H): 100x223x216mm

体重:< 3.5 公斤

## 技术指标:



检测项目	单位	检测范围	精度
脂肪	%	0.01 - 45 %	$\pm$ 0.06%
非脂乳固体	%	3 % - 40 %	$\pm$ 0.15 %
密度	cm <sup>3</sup>	1000-1160kg/m <sup>3</sup>	$\pm$ 0.3kg/m <sup>3</sup>
蛋白质	%	2 % - 7 %	$\pm$ 0.15 %
乳糖	%	0.01 % - 6 %	$\pm$ 0.2 %
含水量	%	0-70%	$\pm$ 3%
样品温度	$^{\circ}$ C	1-40 $^{\circ}$ C	$\pm$ 1 $^{\circ}$ C
冰点	$^{\circ}$ C	-0.4 $^{\circ}$ C — -0.7 $^{\circ}$ C	$\pm$ 0.001

# 保加利亚 Lactoscan 乳成份分析仪 MCC

## 一、主要特点：

- 带蠕动泵，自动清洗。
- 安装、操作、维护、校正方便简单。
- 便携式设计紧凑，可用于车载。
- 只需少量牛奶，便可取得精确结果。
- 低功耗，不使用有害化学物质。
- 自带 RS232接口，方便与计算机连接。
- 便携式和紧凑设计。
- 极少量的牛奶要求。
- 两个样本自校准。
- 内置打印机，实现数据同步打印。
- 检测速度： $\geq 120$ 个样品/小时。

## 二、环境条件：

周围空气温度：10℃ -40℃（选项43℃）

牛奶温度-：1℃ - 40℃

相对湿度-：30% - 80%

交流电源电压：220V/110V

直流电源电压：12V to 14, 2V

功率消耗功率：30W max

## 三、技术参数：



参数	测量范围	精度
脂肪	0.01-45%	$\pm 0.06\%$
非脂乳固体	3%-40%	$\pm 0.15\%$
密度	1000-1160 kg/m <sup>3</sup>	$\pm 0.3\text{kg/m}^3$
蛋白质	2%-15%	$\pm 0.15\%$
乳糖	0.01%-20%	$\pm 0.2\%$
掺水	0%-70%	$\pm 3$
冰点（推算值，数据不理）	-0.4℃ - -0.7℃	$\pm 0.005\%$
灰份	0.4%-4%	$\pm 0.05\%$
PH值（选配）	0-14	$\pm 0.05\%$
电导率（选配）	2-14 [mS/cm]	$\pm 0.05\%$
总固体	0-50%	$\pm 0.17\%$

# LactoStar 乳成份分析仪

## 一、介绍:

德国 FUNKE-GERBER 乳成分分析仪 LactoStar 仪器的前部是操作面板,采用了超大彩色液晶显示屏以及5个操作键,使用方便。显示器显示当前的菜单项。上下按键可以进行选择或者改变参数值。

LactoStar 可以存储了18套不同的乳品校准数据,在测试不同乳品不需要重复校准,只需要更换到相应的校准数据下进行就可以了。可以进行原奶,全奶,脱脂奶以及奶油检测。对母乳,牛乳,羊奶都能进行相应检测。大约2分钟既可以得出结果。每次测试需要乳品12-20ml。

Lactostar 可以自动进行仪器零点校准以及仪器的清洗,也可以定时完成仪器的清洗等。无需手动操作。仪器带有打印机,可以随时记录下结果数据。并带有 RS232接口可以连接电脑并通过软件导出数据。

## 二、测量条件:

- 1、样品必须是纯天然牛奶。可以做母乳,牛乳,羊乳。原奶,全脂奶,脱脂奶以及奶油。但是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。
- 2、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。
- 3、样品无需均一,但不能太厚/过多奶油,呈酸性或凝乳状。

## 三、仪器组成:

- 3个泵 纯水泵,清洗泵和样品泵
- 中央处理器(电路板)
- 光学测量部件(蓝盒)
- 热学测量部件(红盒)
- 彩色大屏幕液晶显示和五个按键
- 打印机



## 四、主要的菜单项:

- 1、A 校正 用预先设定的 A 值进行校正
- 2、B 校正 用预先设定的 B 值进行校正
- 3、样品处理量:每小时40个样品
- 4、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

## 五、技术参数:

组分	测量精度	重复性	测量范围
Fat (脂肪)	0.01%	±0.02%	0-35%
Protein (蛋白)	0.01%	±0.02%	0-10%
Lactose (乳糖)	0.01%	±0.02%	0-10%
SNF (脱脂干物质)	0.01%	±0.02%	0-15%
Minerals (矿物质)	0.01%	±0.02%	0-5%
Freezing point (冰点)	-0.001°C	±0.002°C	±0.002°C

# 牛奶分析仪 LM2-P1

## 产品概述:

- ◆ 用于快速检测生鲜乳和液态乳的多种成分含量，包括：脂肪、蛋白质、非脂乳固体、乳糖、密度、含水率、冰点、
- ◆ 采用世界上普遍应用的，可靠性和稳定性被广泛认可的超声波测量技术，无需任何化学试剂和辅助设施，操作极为简单，快速、准确地检测出样品中各种成分的含量
- ◆ 适用于奶站、牧场、企业和畜牧兽医站等部门对乳品的检测

## 产品特点:

- ◆ 高准确性和可靠性，采用先进的超声波检测技术
- ◆ 操作简单，按动按键得到结果
- ◆ 测量快速，检测时间为 60 秒/样品
- ◆ 便携，紧凑的设计加上特有的便携箱配备，可实现仪器固定或移动的转换使用
- ◆ 清洗容易，自动化清洗模式，方便实用
- ◆ 中文热敏打印机，同步记录数据
- ◆ 标准 232 接口，方便于计算机连接。



## 技术指标:

检测项目	单位	检测范围	精度
脂肪	%	0.01 ~ 45	±0.06
非脂乳固体	%	3 ~ 40	±0.1
密度	kg/m <sup>3</sup>	1015 ~ 1040	±0.3
蛋白质	%	2 ~ 7	±0.08
乳糖	%	0.01 ~ 20	±0.1
含水量	%	0 ~ 70	±1
样品温度	°C	1 ~ 50	±1
冰点	°C	-0.7 ~ 0.3	±0.001