

LactoStar 乳质分析仪

快速、准确的对乳制品中的脂肪、蛋白质、乳糖、矿物质、冰点进行分析。

LactoStar存储了20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。

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。



工作原理：

LactoStar乳成分分析仪基于目前国际通用的光和近红外热效应相结合的检测原理。乳样被泵入两个不同的检测池，即Opti-unit和Thermo-unit，Opti-Unit单元进行浊度测量，检测脂肪和蛋白含量；Thermo-Unit单元检测乳成分在不同温度下的热效应，测定脂肪和非脂乳固体含量。冰点则与可溶性乳固体的含量相关。

特点：

- 1、可贮存20种不同种类样品的校准参数，如牛奶、羊奶；原料奶、全脂奶、脱脂奶、巴氏灭菌奶、超高温灭菌奶；乳油等；
- 2、简单的人性化按钮操作；
- 3、自动两点校准；
- 4、采用标准接口，数据可以同步打印、存储及远程输出，亦可与电脑联机。

技术参数

电源：230V/180VA 50-60Hz 12V DC

检测能力：90个样品/小时

样品量：12ml-20ml

计算机接口：RS232, USB,

打印机接口：并行口LPT

尺寸：43cm×43cm×20cm (W×H×D)

重量：15.75Kg

标准配置：LactoStar主机一台，热敏打印机，清洗剂500ml

测量参数

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%	±0.02%	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℃	±0.002℃	计算值
Density (密度)	0.01%	±0.02%	计算值