

**ТЕСТЕР ЗА ЕКСПРЕСНО ОПРЕДЕЛЯНЕ
НА КОЛИЧЕСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ
НА ЗЪРНО, БРАШНО, ХРАНИ, ФУРАЖИ
DISKEY-JOHN, САЩ**



N I R –АНАЛИЗАТОР, INSTALAB 700

Новата модификация на Анализаторите Instalab 700 е аналитично усъвършенстван вариант на серията Instalab 600, с подобрен дизайн, олекотена конструкция, по-добри функционални и потребителски качества – цветен сензорен екран, възможни комуникации за обмен на данни, управление на файлове, зареждане на калибровки от флаш памет, USB портове... Ползва същите калибрационни криви на серията Instalab 600.

Приложения :

- Зърнопроизводство
- Мелнично производство
- Спиртно производство
- Производство на храни
- Производство на месо
- Млечни произведения

Съставки :

- Протеин
- Глутен
- Масленост, вкл. слънчоглед
- Влажност
- Влакнини
- Пепелно съдържание и други



**Цветен сензорен
дисплей**



**Удобна
работа**



**Замменяемост на
работната кювета**



**USB, мрежови
изходи на заден
панел**



**USB изходи
на преден
панел**

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тегло	14,06 kg
Размери	16/37/ Н 36/cm
Ел.захранване	220 V / 50 Hz
Принцип на измерване	Сигналят през пробата се сравнява със сигнала, отразен от керамична кювета
Носач на пробите	Патентована, въртяща се кювета, за ефективно отстраняване на проблемите от нехомогенност на пробата
Типично време за анализ	10 секунди
Честотна лента на филтрите	около 10 nm
Светлинен източник	Халогенна лампа
Съхранение на калибровките	флаш памет
Датчик	Фотодетектор от оловен сулфид, с термоелектрическо охлаждане
Установяване коефициента на усилване	автоматично
Сериен интерфейс	RS232 и USB
Работни условия:	
Влажност	5% до 95% при 28° C
Надморска височина	до 2000 м
Температура	10 - 40°С
Температура на съхранение	-20 - 60°С
Диагностика:	Екрани за откриване и отстраняване на дефекти, при работа на закрито
Принтер:	Опция

Тестерите Instalab са апробирани USDA/ FGIS (United States Department of Agriculture/ Federal Grain Inspection Service) за официално стандартно определяне на протеин в пшеница.

ДЕЙСТВИЕ

Облъчва се пробата с лъчи близки до инфрачервените (NIR), с различни дължини на вълните, определени от вградените филтри.

Отчита се директно стойността на измерваната съставка, която е пропорционална на количеството погълнати (респективно отразени) лъчи.

В съответствие с броя на вградените в тестера филтри (респективно дължини на облъчващите вълни) се определя броя на измерваните параметри, респективно типа на Тестера.

Залагат се в паметта съответни статистически изработени калибрационни криви, чрез които се сравняват показанията за съответната съставка, с тези от вградена компараторна, керамична кювета. За уточняване на показанията за всяка измервана съставка се изисква провеждане на предварителна калибровка на база на проби, окачествени по стандартните методи.

Пробата се смилва с еднороден размер, (препоръчително 0,8 mm с мелница тип SJ 500 за житни култури и 2,0 mm с мелница тип ММ за слънчоглед) и се напълва в измервателната кювета.

Резултатите се индикират за време до 10 s, с точност сравнима с лабораторната практика и висока повторяемост.



Стандартна
кювета



малка отворена
кювета



кювета за
течности



голяма отворена
кювета

ТИПОВЕ:

IL 704 IA,

с вградени 4 филтъра, за определяне на ВЛАГА и ПРОТЕИН в пшеница и брашно, ечемик, мило и овес.

IL 706 IA, базов модел

с вградени 6 филтъра, за определяне на ВЛАГА, ПРОТЕИН, ГЛУТЕН, СКОРБЯЛА, ВЛАКНИНИ, МАСЛЕНОСТ в нискомаслени култури, СЕДИМЕНТАЦИЯ (ZELENY), ПЕПЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ, ТВЪРДОСТ на ендосперма, DDG/S (фермодил, при производство на биоетанол) в пшеница и брашно, еченик, царевица, слънчоглед, слънчогледов шрот и експелер, рапица и шрот, овес, соев шрот.

IL 707 IA, с 1 допълнителен филтър, специализиран за висока масленост (слънчоглед, рапица)

с вградени 7 филтъра, за определяне на ВЛАГА, ПРОТЕИН, ГЛУТЕН, СКОРБЯЛА, ВЛАКНИНИ, МАСЛЕНОСТ, СЕДИМЕНТАЦИЯ (ZELENY), ПЕПЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ, ТВЪРДОСТ на ендосперма, DDG/S (фермодил при производство на биоетанол) в пшеница и брашно, еченик, царевица, слънчоглед, слънчогледов шрот и експелер, рапица и шрот, овес, соев шрот.

IL 707 FM, с допълнителен филтър, специализиран за пепелно съдържание в брашна

с вградени 7 филтъра, за определяне на ВЛАГА, ПРОТЕИН, ГЛУТЕН, СКОРБЯЛА, ВЛАКНИНИ, МАСЛЕНОСТ в нискомаслени култури, СЕДИМЕНТАЦИЯ (ZELENY), ПЕПЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ, ТВЪРДОСТ на ендосперма, DDG/S (фермодил при производство на биоетанол) в пшеница и брашно, еченик, царевица, слънчогледов шрот и експелер, рапица и шрот, овес, соев шрот.

IL 710 FG, с допълнителни 4 филтъра, за определяне на влакнини, алкохол, захари
с вградени 10 филтъра

IL 710 FM, с допълнителни 4 филтъра за измерване в брашна, стандартни фуражи
с вградени 10 филтъра

IL 710 MC, с допълнителни 4 филтъра за измерване в храни, месо, рибни брашна
с вградени 10 филтъра

IL 710 SB, с допълнителни 4 филтъра, конфигуриран за измерване на ПРОТЕИН и МАСЛЕНОСТ в соя и като референсен уред в соевото производство.

IL 710 GL, с допълнителни 4 филтъра, конфигуриран за измерване на глюкозинолати

ПРИЛОЖЕНИЕ

ИЗМЕРВАНИ ПАРАМЕТРИ/ КАЛИБРОВКИ/

ПРОДУКТ 1: МЕКА ПШЕНИЦА

- 1.1 Влага
- 1.2 Протеин
- 1.3 -
- 1.4 Глутен (ISO)
- 1.5 Влакнини
- 1.6 Пепел
- 1.7 Скорбяла -
- 1.8 Твърдост

ПРОДУКТ 3: ЕЧЕМИК

- 3.1 Влага
- 3.2 Протеин
- 3.3 -
- 3.4 -
- 3.5 Влакнини
- 3.6 -
- 3.7 Скорбяла

ПРОДУКТ 5: СЛЪНЧОГЛЕД

- 5.1 Влага
- 5.2 Протеин
- 5.3 Масленост

ПРОДУКТ 7: СЛЪНЧОГЛЕДОВ ЕКСПЕЛЕР

- 7.1 Влага
- 7.2 Протеин
- 7.3 Масленост
- 7.5 Влакнини

ПРОДУКТ 9 РАПИЦА *(без смилане)

- 9.1 Влага
- 9.2 Протеин
- 9.3 Масленост

ПРОДУКТ 11 СОЕВ ШРОТ

- 11.1 Влага
- 11.2 Протеин
- 11.3 Масленост
- 11.4 -
- 11.5 Влакнини

ПРОДУКТ 2: ПШЕНИЧНО БРАШНО

- 2.1 Влага
- 2.2 Протеин
- 2.3 -
- 2.4 Глутен (ISO)
- 2.5 -
- 2.6 Пепел
- 2.8 Седиментация

ПРОДУКТ 4: ЦАРЕВИЦА

- 4.1 Влага
- 4.2 Протеин
- 4.3 Масленост
- 4.4 -
- 4.5 Влакнини
- 4.6 Пепел
- 4.7 Скорбяла

ПРОДУКТ 6: СЛЪНЧОГЛЕДОВ ШРОТ

- 6.1 Влага
- 6.2 Протеин
- 6.3 Масленост

ПРОДУКТ 8: DDG/S (Фермодил)

- 8.1 Влага
- 8.2 Протеин
- 8.3 Масленост

ПРОДУКТ 10 РАПИЧЕН ШРОТ

- 10.1 Влага
- 10.2 Протеин
- 10.3 Масленост

ПРОДУКТ 12: ОБЕС

- 12.1 Влага
- 12.2 Протеин
- 12.3 Масленост
- 12.4 -
- 12.5 Влакнини

и калибровки за някои стандартни фуражи.