

**Презентация оборудования и приборов  
для молочных, мясоперерабатывающих, масложировых заводов, предприятий, комбинатов**  
**Анализаторы качества молока**

необходимы для комплексного анализа молока и молочных продуктов, а также для обеспечения контроля содержания в нём белка с минимальной погрешностью измерения. Позволяют определять массовую долю белка, жира, воды, СОМО, также плотность, точку замерзания и другие показатели.

Анализаторы качества молока "Лактан 1-4М" удобны для использования в крестьянских и фермерских хозяйствах, а также идеально подходит для приемки молока у частных подворий и работы в полевых условиях.

**"Лактан 1-4М" исполнение 220,230,500,700,704,700S  
Мини,Профи,Стандарт**



**Клевер, Клевер -2М**



**Прибор для диагностики мастита "Милтек-1"**

Электронный метод экспресс-диагностики мастита. Прибор предназначен для ранней диагностики мастита, не требует какой-либо пробоподготовки, используется при контрольных дойках



**Анализатор соматических клеток в молоке "СО-МАТОС Мини"**

Вискозиметрический анализатор молока предназначен для контроля качества молока и определения количества соматических клеток в молоке по условной вязкости, измеряемой по времени вытекания контролируемой пробы через капилляр



**Анализатор инфракрасный  
"ИнфраЛЮМ ФТ-12"**

Стационарный лабораторный прибор, который может быстро определить состав и качество таких продуктов, как пшеница, ячмень, рожь, овес, пшеничная и ржаная мука, кукуруза, соя, соевая мука, соевый шрот, подсолнечный жмых и шрот, мясокостная мука, рыбная мука, кормовые дрожжи, комбикорма, сухое молоко, молоко, йогурты, творога, сыры, сырные массы, мясные фарши и др.



**Инфракрасные анализаторы  
"СагроСпектроМатик" исп. 300**

Предназначен для проведения экспресс-анализа любых жидких, пастообразных и сухих размолотых продуктов на основные нормируемые показатели. Анализ в ближайшей инфракрасной области требует минимальной подготовки образцов и позволяет одновременно определять все необходимые показатели качества. Время анализа не более 3 минут. Области применения: мясная, молочная, зерновая и кормовая промышленность.



Области применения: хлебозаготовка: экспресс-определение сорта и качества зерна и муки; птицеводство и животноводство: контроль состава и качества кормового сырья и кормов; пищевая промышленность: контроль сырья, продукции и отходов, контроль технологических процессов; ветеринарный контроль: контроль состава и качества кормов; санитарный контроль: контроль состава, идентификация и

определение подлинности продукции; химия и нефтехимия: определение подлинности и идентификация сырья и продукции; фармацевтика: экспресс-идентификация фармпрепаратов; научные исследования

### Автоматические системы дистилляции

Установки с успехом применяются для очистки водных растворов, а также для процессов физического разделения веществ, растворимых в



водном паре, и всех летучих кислот



### Определение азота и белка прямым методом (Кьельдаль)

Комплекс по определению азота и белка методом Кьельдаля «Кельтран» (Состоит из: дигестора, скруббера, дистиллятора)



### Карманные, лабораторные, портативные, промышленные pH-метры

pH-метры HANNA Instruments, pH-метр 150MI, pH-метр ЭКСПЕРТ-pH, Testo и другие.

( электроды и буферные растворы)

Измерение в питьевой воде, пищевой продукции и сырье, объектах окружающей среды и производственных систем непрерывного контроля технологических процессов, агрессивных средах.

pH метр незаменим для аппаратного мониторинга pH растворов разделения урана и плутония, когда требования к корректности показаний аппаратуры без её калибровки чрезвычайно высоки.

pH-метр используется в лабораториях, клиничко-диагностических, судебно-медицинских, научно-исследовательских, производственных, в мясо-молочной и хлебопекарной промышленности



### Ареометры для молока АМ, АМТ



Применяется для измерения плотности цельного и обезжиренного молока, пахты, сыворотки



### Термометры

точного измерения температуры в процессе лабораторных исследований.



### Бутирометры

для молока

предназначен для определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах.

Также поставляем общелабораторное оборудование

- Термостат, криостаты, водяные бани
- Центрифуги
- Нагревательные плиты
- Мешалки, встряхиватели, шейкеры
- Весы
- Сушильные шкафы
- Сушильные шкафы для одежды, обуви
- Лабораторная мебель
- Расходные материалы