

Оборудование для определения белка по методу Кьельдаля



ОТ СОЗДАТЕЛЕЙ ТЕКАТОРА

OPSIS
LIQUIDLINE®



Система для определения белка по методу Кьельдаля. Сделано в Швеции!

Метод Кьельдаля применяется для определения содержания азота и белка в самом широком спектре образцов, начиная с сырья и полуфабрикатов для пищевой промышленности и заканчивая готовыми изделиями (крупы, комбикорм, молоко, мясо и т. д.). Метод Кьельдаля включает в себя три основные стадии: озоление определяемого материала, перегонка с паром образованного аммиачного азота, титрование полученных растворов бората или сульфата аммония. Фирма OPSIS предлагает системы, с помощью которых можно реализовать все три указанные выше операции. Для озоления определяемого материала предлагаются 2 вида дигестеров – с ручным или автоматическим подъемным механизмом и на 10 или 20 образцов.



Автоматические дигестеры оснащены лифтом, который подает пробирки на анализ, а после его завершения выводит их на охлаждение. В комплект поставки может включаться набор катализаторов (упаковка 1000 шт) для ускорения сжигания образца, а также скруббер для удаления и нейтрализации паров, возникающих при сжигании органического вещества.

После разложения белкового азота, образовавшийся сульфат аммония перегоняют в раствор борной или серной кислоты с помощью дистиллятора (аппарата по перегонке с паром). Мы предлагаем 3 вида дистилляторов, при том фирма-производитель OPSIS разработал все три варианта таким образом, что пользователь в процессе эксплуатации имеет возможность дооснастить каждый вид от простого к сложному, при желании простой дистиллятор может стать полностью автоматическим анализатором.

Три варианта дистиллятора:

Полуавтоматический дистиллятор KjelROC Manual Distillation Unit. Автоматическая подача и дозирование щелочи (гидроксида натрия) и воды перед перегонкой с паром. Оснащен процессором для программирования объема добавляемых реагентов и продолжительности перегонки. Удаление остатков после перегонки. Титрование сульфата или бората аммония осуществляется вручную.



Автоматический дистиллятор KjelROC Auto Distillation Unit - Автоматическая подача и дозирование щелочи, воды и борной кислоты перед перегонкой с паром. Оснащен процессором для программирования объема добавляемых реагентов и продолжительности перегонки.



Автоматический анализатор KjelROC Analyzer – полностью автоматизированный аппарат для перегонки с паром и титрования с возможностью комбинирования с автосемплером KjelROC Autosampler. Анализатор начинает работу в автоматическом режиме после задания на сенсорном экране времени дистилляции, количества добавляемой воды, щелочи и борной кислоты и уровня подачи пара. Встроенные насосы и бюретка обеспечивают точное добавление реагентов, при этом благодаря встроенному титратору определение конечной точки титрования происходит автоматически. Постоянная очистка титрационного сосуда после титрования сводит к минимуму необходимость обслуживания прибора. Предиктивное титрование в OPSIS LiquidLINE уменьшает Относительное Стандартное Отклонение и позволяет работать с разными индикаторами.



Автосэмплер позволяет проводить автоматический и последовательный анализ нескольких образцов без ручного вмешательства. Автосэмплер KjelROC имеет несколько функций:

- Позволяет анализировать 20 пробирок с образцами, а также есть возможность дополнительного исследования 5 пробирок;
- Дополнительный ряд пробирок позволяет легко анализировать образцы вне стойки для пробирок, запускать автоблокировки или экспресс-пробы;
- Все пробирки можно загружать непосредственно в автосэмплер за один раз. Нет риска перепутать пробирки при перемещении от дигестора до дистиллятора;
- Легко чистить все части для ежедневного и ежемесячного обслуживания.;
- Автосэмплер легко выключить, если его использование не актуально и использовать дистиллятор независимо от него.

Технические характеристики:

Дигесторы



Рабочая температура	5°C - 40°C
Относительная влажность	до 80 %
Энергопотребление	~190-240 В, 50-60 Гц, 10 А
Размеры (Ш x В x Г)	360 x 132 x 329 мм (10 позиций) 360 x 132 x 439 мм (20 позиций)
Вес	12 кг без подставки (10 позиций) 18 кг без подставки (20 позиций)
KjelROC Дигестор Auto	4 предустановленных и 103 настраиваемых программы (до 255 шагов в S-программах), программируемая температура и время, настройка Цельсия или Фаренгейта, настройка сигнала тревоги, калибровка температуры
KjelROC Дигестор Advanced	4 предустановленных и 54 настраиваемых программы (до 255 шагов в S-программах), программируемая температура и время, настройка по Цельсию или Фаренгейту, настройка сигнала тревоги, калибровка температуры

Скруббер



Рабочая температура	5°C - 40°C
Относительная влажность	до 80 %
Электропитание	~190-240 В, 50-60 Гц, 10 А
Энергопотребление	75 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	330 x 470 x 335 мм
Вес	14 кг

Технические характеристики:

Дистилляторы



Скорость дистилляции	40 мл / мин при 230 В
Диапазон измерения	0,1 - 200 мг N
Воспроизводимость (RSD)	<1%
Извлечение	> 99,5% (1-200 мг N)
Рабочая температура	5 °С - 40 °С, макс. относительная влажность 80%
Электропитание	190-240 В переменного тока, 50-60 Гц, 10А
Потребляемая мощность	макс. 2200 Вт
Расход охлаждающей воды	1,75 л / мин при 20 °С
Парогенератор. расход воды	ок. 200 мл / анализ
Размеры (ШxВxГ)	430 x 700 x 330 мм
Вес	30 кг
Графический дисплей	7-дюймовый цветной сенсорный экран 800 x 480
Безопасность	Датчики безопасности (трубка на месте, защитная дверца и сервисная дверца), датчики парогенератора, поддон для сбора капель, датчики уровня в резервуаре, системы предупреждения о техническом обслуживании
Электронное регулирование пара	10-100%
Дистилляционная насадка	Легко заменяемая насадка для разбрызгивания с одним соединителем для трубки, сделанная из стекла для высокой точности (В1) или из полипропилена для долговечности (В2).
Защита паролем	Трехуровневая защита паролем с разными уровнями доступа
Предупреждение об уровне реагентов	4 x RJ-11 (уровни внешнего резервуара), гибкие детекторы уровня OPSIS LiquidLINE - адаптируются к различным резервуарам для реагентов. (дополнительный аксессуар)

Технические характеристики:

Интерфейс передачи данных	Ethernet (RJ-45). В комплекте маршрутизатор KjelROC для беспроводной связи, 802.11 b / g
Автоматическая дистилляция	Программы для автоматического управления охлаждающей водой, водой для разбавления и гидроксидом натрия. Программа для управления процессом дистилляции. Включен автоматический слив через трубку.
Расширенные возможности (только KjelROC Auto Distillation Unit)	Насос и программы для автоматического добавления борной кислоты.
Новые возможности	Все установки KjelROC от OPSIS LiquidLINE могут быть дооснащены, это значит что дистилляционную установку можно доукомплектовать до системы анализатора и автосемплера.
Программы	Стандартный метод, специальный метод с отслеживанием и автоматической очисткой. Пять настраиваемых пользователем программных кнопок, которые доступны непосредственно из главного меню.
Ежедневное обслуживание	Программы ручной и автоматической очистки

Автоматический Анализатор – имеет все технические характеристики дистилляторов, плюс



Система титрования	Колориметрическое титрование, система на основе трех цветных датчиков RGB, позволяющая использовать широкий спектр индикаторов. Уникальная система предиктивного титрования автоматически регулирует скорость титрования на фактическом расстоянии от конечной точки. Повсюду используются трубки из ПТФЭ для исключения образования пузырьков воздуха между бюреткой и сосудом для титрования.
--------------------	---

Технические характеристики:

Диапазон измерений без перезаполнения бюретки	0,1 - 225 мг N
Извлечение	> 99,5% (1-200 мг N)
Объем бюретки	Сменная бюретка 50 мл (автоматическое наполнение во время анализа)
Точность дозирования	1,95 мкл / шаг
Точность / прецизионность % от измеренного значения	0,75% при уровнях N 1 - 225 мг
Скорость дистилляции	40 мл / мин при 230 В
Время начала анализа	Мгновенный запуск анализа, без задержки между анализами
Время дистилляции	3,5 - 4 мин (10 мг N), 5-5,5 мин (225 мг N)
Формат открытых данных	Программы переноса для iPad, iPhone, Windows и Mac OS.
Автоматическая дистилляция и титрование	Программы для автоматического управления охлаждающей водой, разбавляющей водой, гидроксидом натрия и борной кислотой, а также для автоматического опорожнения пробирки и емкости для титрования. Автоматическое управление водяным охлаждением, выбираемое время задержки и программа очистки.
Программы	Кьельдаль, Прямая дистилляция, автоматическая очистка, методы автоматической очистки. Настраиваемые пользователем пять программных кнопок, напрямую доступных из главного меню (неограниченное количество комбинаций)
Ручное управление	Возможность обхода автоматической системы титрования для ручного титрования.

Технические характеристики:

Автосемплер



Размеры (ШхВхГ)	930 x 910 x 730 мм
Вес	85 кг (без анализатора KjelROC)
Потребляемая мощность	Используется питание от анализатора KjelROC
Безопасность	Датчики дверцы, датчики на месте трубки, все движущиеся части и трубки внутри автосемплера не имеют контакта с пользователем. Легко чистить внутреннюю часть благодаря съемным поддонам
Вместимость	20 пробирок в штативе плюс 5 дополнительных пробирок (E1-E5) для холостых и экспресс-проб.



Анализатор молока и жидких молочных продуктов LactoScope™ FT-A



Соответствует стандартам AOAC и OIE.
Официальный метод ISO 150: 2002 для
использования в утвержденных стандартах
AOAC, сертифицирован ICAF

Для производственных и испытательных лабораторий



Жир, белок, лактоза, СОМО
и сухое вещество



Молоко, сметана и другие
молочные продукты



Высокая точность
и скорость анализа



Простота в использовании
и работа в эксплуатации

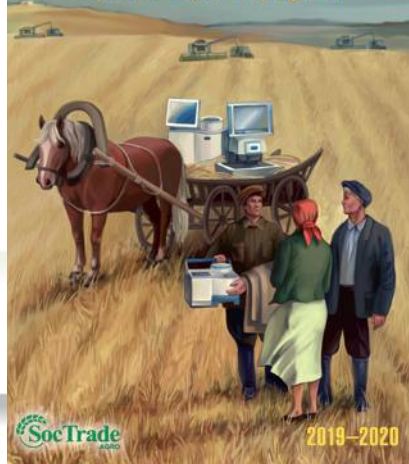


ООО СоцТрейд Агро Москва
(495) 604-44-44
agro@soctrade.com
www.soctrade.com



ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

для контроля качества зерна, муки,
кормов и пищевых продуктов



2019-2020

ТЕСТ-СИСТЕМЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МИКОТОКСИНОВ



Анализатор мяса DA 6200

Современный • Точный • Удобный



Ключевые особенности:

- Анализ всех видов мяса
- Определение: влаги (8-0,98), жира (8-0,98), белка (8-0,98), коллагена (8-0,79), соли (8-0,94) и золы (8-0,87) за 30 секунд
- Простота эксплуатации в лаборатории или на производстве
- Экономичное обслуживание
- Компактный и портативный

DA 6200 - это новый аналитический инструмент для контроля качества всех видов продукции мясного производства. Позволяет легко и быстро анализировать жир, влагу, белок, коллаген, соль и золу. Прибор позволяет проверять состав сырья и контролировать согласованность производственных процессов и качество готовой продукции.

- Надежная датчиковая матрица, разработанная Perten Instrument, обеспечивает надежную работу в любых условиях
- Компактный дизайн, малый вес и работа от аккумулятора позволяют легко переносить анализатор между точками отбора сырья и различными стадиями производства, позволяя работать в простом использовании
- Калибровка для широкого спектра сырого мяса, полуфабриката и готовых мясных продуктов с использованием сравнительных эталонов
- DA 6200 это анализатор типа «plug & play» - готовый к немедленному запуску



ООО СоцТрейд Агро Москва
(495) 604-44-44
agro@soctrade.com
www.soctrade.com



АНАЛИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

LactoScope™
Анализаторы молока, сливок и жидких молочных продуктов

DA 7250 SD™
Анализаторы сыра, масла и твердых молочных продуктов

AGRO@SOCTRADER.COM WWW.SOCTRADER.COM (495) 604-44-44

ИК-анализаторы

IM 8800
Горючий анализатор зерна

IM 9500
Лабораторный анализатор зерна

DA 7250
Лабораторный универсальный анализатор

AGRO@SOCTRADER.COM WWW.SOCTRADER.COM (495) 604-44-44

У нас Вы можете заказать каталоги отдельных производителей и отраслевые каталоги, где представлено оборудование для пищевой, нефтехимической, фармацевтической и микробиологической промышленности



115419, г. Москва, ул. Орджоникидзе, дом 11, строение 3, этаж 3, помещение 1, комната 19

Тел. +7 (495) 150-27-70 (доб.401)

info@soctrade-agro.ru
www.soctrade-agro.ru