

LactoStar

ミルク分析器

OSK 50GH100

■ 脂肪 ■ たんぱく質 ■ 乳糖 ■ 無脂固形分(SNF) ■ 濃度 ■ 凍結点



■ 5個のキーによる簡単操作

<自動メンテナンス操作機能>

下記のメンテナンス操作を5つの時間設定で自動操作する機能あり

- すすぎ洗浄
- 洗浄剤クリーニング
- ゼロポイントキャリブレーション

*日常のメンテナンス操作
完全自動

LactoStar

ミルク分析器



測定原理

ミルク検体は測定セル（赤ボックス）までポンプにより吸引されます。
脂肪とSNFは温熱測定法により測定されます。

複数波長による測定

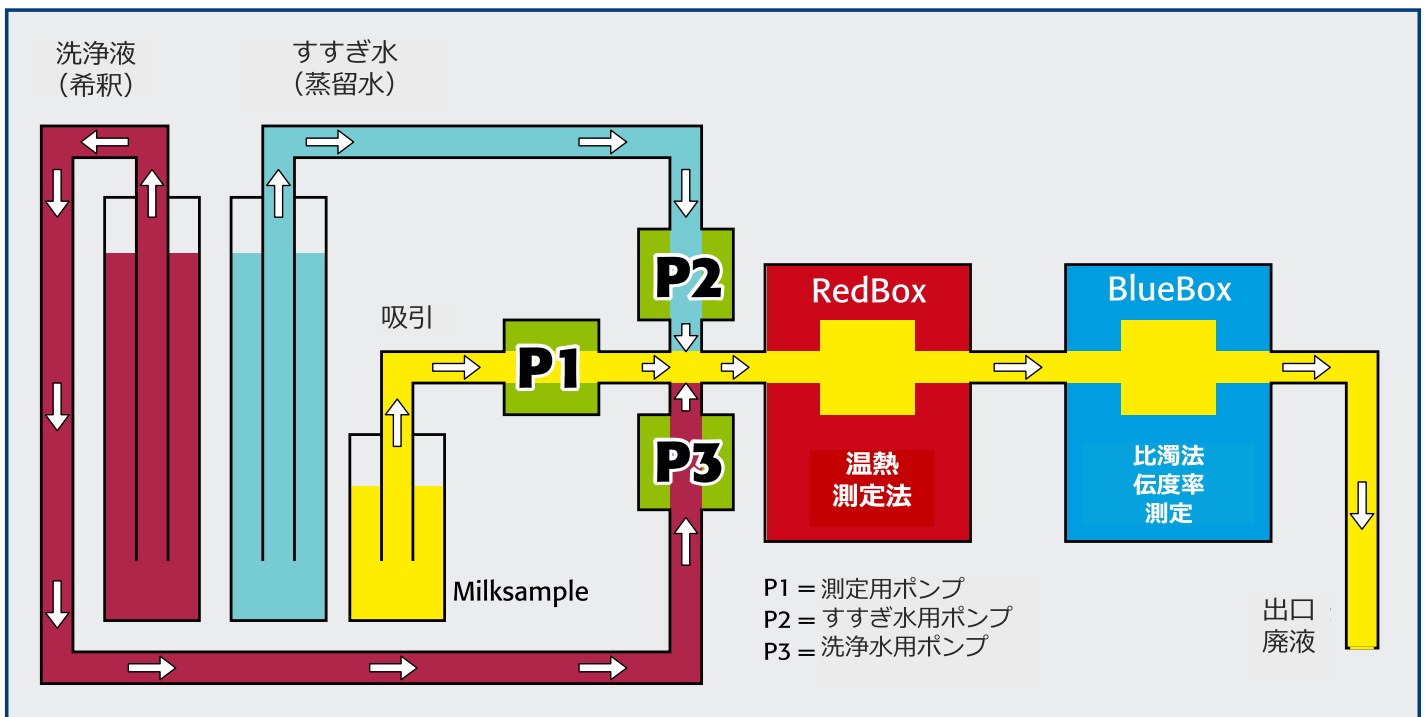
たんぱく質、乳糖、濃度、ミネラル分は、もう一つの測定セル（青ボックス）で測定されます。
このセルにはインピーダンスと比濁法を1体にした技術を使い、4光学波長で測定します。
凍結点は測定値を基に計算されます。

便利なキャリブレーション機能

20個のキャリブレーションデータを保存できます。
多種のミルク、クリーム、スキンミルク、その他ミルク検体を分析できます。
新しいキャリブレーションをせずに、複数種類の検体を測定できます。

インターフェイス

パラレルインターフェイス（プリンター用）
シリアルインターフェイス（PC接続）
ソフト付属品



項目	測定範囲	再現性
脂肪	0.00% ... 40.00%	± 0.02%
たんぱく質	0.00% ... 10.00%	± 0.03%
乳糖	0.00% ... 10.00%	± 0.03%
SNF(無脂固形分)	0.00% ... 15.00%	± 0.04%
ミネラル分	0.00% ... 5.00%	± 0.02%
凍結点	計算値	± 0.002 °C

標準装備

- ・ Lactostar本体
- ・ 感熱プリンター
- ・ 洗浄水・蒸留水用容器

測定速度：最大90測定/1時間

サンプル量：12 mL ~ 20 mL

電源 AC230V/115V (50/60 Hz) 180VA/AC

寸法 44L x 20H x 44W cm

重量 約15.5 kg

* 脂肪分が0~8%範囲では再現性±0.02% 8%~40%範囲では再現性±0.2%
・ 正確度はそれぞれのキャリブレーションによるため、仕様保証項目には入りません

新時代のミルク分析器

approved - accurate - reliable

輸入販売元・保守代理店 **オガワ精機株式会社**

〒169-0072東京都新宿区大久保2-2-2 22山京ビル

TEL 03-3200-0234 FAX 03-3200-0373 / 9952

sales@ogawaseiki.jpn.org

ver.1.2 170718