

АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



СИБАГРОПРИБОР
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ



ТехноДомСнабСервис
МЫ СНАБЖАЕМ. ВЫ РАБОТАЕТЕ

Сертифицированный дилер

ООО «ТехноДомСнабСервис»

350901, г. Краснодар, ул.
Российская, д. 61, пом. 3

Тел: +7 (918) 388-55-56
E-mail: info@tdsnabservice.ru
Сайт: www.tdsnabservice.ru





КОМПАНИЯ "СИБАГРОПРИБОР" была создана в 1992 году в Новосибирске. Сейчас – это крупнейший разработчик и производитель аналитических приборов для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

НАШИ МАСШТАБЫ ПРОЩЕ ВЫРАЗИТЬ ЦИФРАМИ:

- ▶ **30 лет** в сфере лабораторного оборудования
- ▶ выпускается более **17 анализаторов** собственной разработки
- ▶ более **75 профессионалов** в команде
- ▶ более **40 стран**, в которые поставляются наши анализаторы
- ▶ более **300 дилеров** в России и других странах
- ▶ более **10 000 пользователей** наших анализаторов на текущий момент только в России



Благодаря наличию в нашей команде профессиональных, квалифицированных, научных сотрудников и их новейшим технологическим разработкам, продукция ООО ВПК «Сибагроприбор» занимает почетное место среди ее зарубежных аналогов, а по отдельным показателям и превосходит ее.



География поставок приборов ООО ВПК «Сибагроприбор» включает в себя не только все регионы Российской Федерации, но и многие страны ближнего и дальнего зарубежья.



Для нас важно, чтобы каждый, кто обратился к нам, получил профессиональную помощь, быстро и эффективно решил имеющиеся производственные вопросы и коммерческие задачи.

«ИНФРАМИЛК» исполнение «ПРОФИ»

СВЕРХБЫСТРЫЙ ИНФРАКРАСНЫЙ АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

АНАЛИЗ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОБ
ТАМ, ГДЕ ЭТО НЕОБХОДИМО



МЕТОД ИЗМЕРЕНИЯ: ближняя инфракрасная спектроскопия
Используй неразрушающий контроль, без применения химических реактивов



ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЙ: молоко-сырье, обрат, сливки и другое
Определяй качество нескольких видов молока на одном приборе



ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ: жир, белок, СОМО, сухие вещества, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, минеральные соли, калорийность
Исследуй все основные параметры молока, определяющие его стоимость и качество



ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ: революционные – не более 15 секунд на анализ
Получи преимущества по-настоящему оперативного контроля качества



ТОЧНОСТЬ ИЗМЕРЕНИЯ: сопоставима с арбитражными методами анализа
Замени целую дорогостоящую лабораторию одним прибором



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА ПРОБ с помощью транспортера (10 стаканчиков)
Занимайся другими делами, пока анализатор делает измерения



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КОМПЬЮТЕРУ: через USB-порт, программное обеспечение под Windows
Уверенность и контроль, необходимые данные всегда под рукой

**«ИНФРАМИЛК» ИСПОЛНЕНИЕ «ПРОФИ»
ЭТО РЕВОЛЮЦИЯ В СФЕРЕ КОНТРОЛЯ МОЛОКА –**

УЗНАЙ ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА ВСЕГО ЗА 15 СЕКУНД!

ПРЕДСТАВЛЯЕМ СТАВШИЕ УЖЕ КЛАССИЧЕСКИМИ
УЛЬТРАЗВУКОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ МОЛОКА

«ЛАКТАН» и «ЛАКТАН 1-4 М»

Определяемые параметры качества молока: жир, СОМО, сухие вещества, белок, плотность, добавленная вода и другие (зависит от модели)

Виды молока для анализа: сырое молоко, сливки, обрат, пастеризованное, стерилизованное и др.

Погрешности: сопоставимы с арбитражными методами анализа

«СИБАГРОПРИБОР» – разработчик ультразвукового метода измерения качества молока ПРЕДЛАГАЕТ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ РЯД И САМЫЕ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ЦЕНЫ

Модель	Жир, СОМО, сухие вещества, плотность, вода	Белок	Точка замерзания	Лактоза	Минеральные соли, калорийность	Время
«Лактан 1-4 М» МИНИ индикатор	+	-	-	-	-	3 мин.
«Лактан 1-4 М»	+	+	-	-	-	3 мин.
«Лактан» исп. МИНИ	+	+	-	-	-	3 мин.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА	+	+	-	+	-	40-50 сек.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный)	+	+	+	+	+	40-50 сек.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРАМАКС	+	+	+	+	+	40-50 сек.
«Лактан» исп. 700	+	+	+	+	-	90 сек.

МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры качества молока	Диапазоны измерений, %	Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений, %
Массовая доля жира, %	0-5	±0,05
	5-10	±0,1
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	±0,1
Массовая доля сухих веществ, %	7 – 20	±0,4
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,2
Плотность, кг/м ³	1000 – 1040	±0,3
Массовая доля добавленной воды, %	0 – 100	±1
Точка замерзания молока, °С	0 – -0,53	±0,002

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН 1-4 М» исполнение МИНИ (индикатор)



ЭКОНОМИЯ: САМЫЙ ДОСТУПНЫЙ ПО ЦЕНЕ
анализатор качества молока на территории РФ!

МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Определяемые параметры (5 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, плотность, добавленная вода

Время измерения: 3 минуты

Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко

Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым

Промывка: ручная

Подключение к компьютеру: отсутствует

Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)

Особенности: возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

ВНИМАНИЕ!

Данная модель анализатора не поверяется и выпускается как индикатор.

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ КРЕСТЬЯНСКО-ФЕРМЕРСКИХ
ХОЗЯЙСТВ И ДЛЯ ПРИЕМКИ МОЛОКА У ЧАСТНЫХ ПОДВОРИЙ

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН»

исполнение МИНИ



ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА МОЛОКА ЗА ЛУЧШУЮ ЦЕНУ

МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Определяемые параметры (6 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО,
плотность, добавленная вода

Время измерения: 3 минуты

Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко

Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым

Промывка: ручная

Подключение к компьютеру: отсутствует

Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)

Особенности: возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ КРЕСТЬЯНСКО-ФЕРМЕРСКИХ
ХОЗЯЙСТВ И ДЛЯ ПРИЕМКИ МОЛОКА У ЧАСТНЫХ ПОДВОРИЙ

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН 1-4 М»



КЛАССИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ
(выпускается более 15 лет)

СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Определяемые параметры (5 шт.): жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода

Время измерения: 3 минуты

Виды молока: цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу)

Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым

Промывка: ручная

Подключение к компьютеру: через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение под Windows

Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ
С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ АНАЛИЗОВ

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН» исполнение 600 УЛЬТРА



ОПЕРАТИВНЫЙ АНАЛИЗ МОЛОКА
И СОВРЕМЕННОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА

Определяемые параметры (8 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура (по доп. заказу: точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность и степень гомогенизации)

Время измерения: 40–50 секунд

Виды молока – 3 калибровки: цельное коровье молоко + 2 калибровки на выбор входят в стоимость (по доп. заказу другие виды молока)

Пробоподготовка молока: работа с молоком от 5°C (автоматическая пробоподготовка)

Промывка: автоматическая, интеллектуальная

Подключение к компьютеру: через USB-порт, программное обеспечение под Windows

Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)

Особенности: возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

■ **САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ МОДЕЛЬ**

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ КРЕСТЬЯНСКИХ И ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ, КОЛХОЗОВ, СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ, ПЛЕМЗАВОДОВ, ПЛЕМОБЪЕДИНЕНИЙ, ПУНКТОВ ПРИЕМКИ МОЛОКА, ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН»

исполнение 700



АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ
АНАЛИЗА БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА
ПРОБ ТАМ, ГДЕ ЭТО НЕОБХОДИМО

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

В комплекте поставляется: ▶ транспортер для автоматической подачи кассеты на 10 стаканчиков
▶ ноутбук (для получения и сохранения результатов)

Определяемые параметры (8 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО, плотность, лактоза, добавленная вода, точка замерзания

Время измерения: 1 минута 30 секунд

Виды молока: цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу)

Пробоподготовка молока: возможность работы с теплым и холодным молоком

Промывка: полуавтоматическая

Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение под Windows

Подключение к портативному принтеру: принтер встроенный

Особенности: специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб
Выгрузка данных в программу "Селэкс" ("Плинор")

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА КРУПНЫХ
ПЛЕМЗАВОДАХ, ПЛЕМОБЪЕДИНЕНИЯХ, ФЕРМАХ
И В ЛАБОРАТОРИЯХ С БОЛЬШИМ МОЛОКООБОРОТОМ

Термостат-редуктазник «ЛТР-24»



ПРАВИЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МОЛОКА –
КЛЮЧ К ТОЧНЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ АНАЛИЗА

ЭКОНОМИЯ ЗА СЧЕТ ПРИОБРЕТЕНИЯ
ОДНОГО ИНСТРУМЕНТА ДЛЯ МНОГИХ ЦЕЛЕЙ

Водяная баня со штативом для пробирок или бутирометров (на 24 штуки)

“ЛТР-24” МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ как:

- ▶ **водяной термостат** для подогрева проб молока в колбах диаметром до 17 см
- ▶ **термостат-редуктазник** для проведения редуктазной пробы по ГОСТ 32901–2014
- ▶ **водяной термостат** для проведения анализа жира по ГОСТ 5867–90

Диапазон рабочих температур: от температуры окружающей среды до 90 °С

Точность поддержания температуры: ± 1 °С

Объем бани: 6,5 литров

Габариты (Ш*Г*В): не более 385*235*270 мм

Вес (со штативом): не более 5,5 кг

Сверху термостат закрывается специальной крышкой

Термостат снабжен блоком управления для установки требуемой температуры и экраном для вывода значения текущей температуры

По заказу поставляется с первичной аттестацией!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
В ЛЮБЫХ ЧАСТНЫХ И ГОСУДАРСТВЕННЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ

АНАЛИЗАТОР СОМАТИЧЕСКИХ
КЛЕТОК В МОЛОКЕ

«СОМАТОС-МИНИ»



ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ ЗА СЧЕТ
НИЗКОЙ СТОИМОСТИ АНАЛИЗА
ПОЗВОЛИТ ПРОВОДИТЬ КОНТРОЛЬ
В НЕОБХОДИМОМ ОБЪЕМЕ

ПРИМЕНЕНИЕ:

определение сортности при приемке молока, а также выявление мастита у коров

Метод измерения: *определение количества соматических клеток в молоке по условной вязкости, измеряемой по времени вытекания контролируемой пробы через капилляр*

Время анализа: *около 2 минут*

Расходный материал: «Мастоприм» (стоимость 1 анализа – 2,5 рубля)

Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см³ молока:
от 90 до 1500 тыс.

Относительная погрешность измерения: $\pm 5 \%$

Размеры капилляра полностью соответствуют ГОСТ 23453-2014:
(диаметр $1,5 \pm 0,05$ мм, длина $1,0 \pm 0,05$ мм)

Особенности: *колба и капилляр легко снимаются с фиксаторов для промывки*

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ
Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА МОЛОЧНЫХ
ФЕРМАХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ, МОЛОЧНЫХ
ЗАВОДАХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Индикатор мастита «МИЛТЕК-3»



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ:
ОПРЕДЕЛЯЙ СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ КОРОВ
БЕЗ ОТПРАВКИ ПРОБ В ЛАБОРАТОРИЮ

ПРИМЕНЕНИЕ:
экспресс-диагностика скрытого (субклинического) мастита в коровьем молоке

Метод измерения: электропроводность

Температура пробы: от +20 °С до +39 °С

Время анализа: несколько секунд

Химические реактивы: не требуются

Диапазон измеряемых значений: от здоровых животных (0%) до животных с субклиническим и клиническим маститом (100%)

Особенности: быстрое определение состояния здоровья каждой четверти вымени

Достоверность результатов измерения соответствует стандартной диагностике с применением химических диагностикумов на мастит (мастидин, димастин и т.п.)

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ДОЕК
НА ФЕРМАХ, ПЛЕМЗАВОДАХ И ПРЕМЪБЪЕДИНЕНИЯХ

Криоскоп «ТЕРМОСКАН-МИНИ»



ТОЛЬКО ТЩАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
СЫРЬЯ НА ВХОДЕ ДАЕТ ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО
ПРОДУКТА НА ВЫХОДЕ

ПРИМЕНЕНИЕ: измерение точки заморзания молока

Метод измерения: *прямая заморозка пробы (криоскопический метод)*

Виды молока: *сырое и обработанное молоко*

Время анализа: *4 минуты*

Объем пробы: *2,5 мл*

Диапазон измерений температуры заморзания молока: *от -0,408 до 0,600 °C*

Пределы допускаемой основной абсолютной погрешности: *± 0,004 °C*

Полностью соответствует ГОСТ 25101, ГОСТ 3562-97 ИСО 5787

Позволяет выявить любые фальсификации молока:

- ▶ *добавление воды*
- ▶ *раскисление*
- ▶ *добавление сухого молока*
- ▶ *добавление других нехарактерных сухих веществ*

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛАБОРАТОРИЯХ
И ПУНКТАХ ПРИЕМКИ МОЛОКА**

КОМПЛЕКС ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ
МАССОВОЙ ДОЛИ АЗОТА И БЕЛКА

ПО КЬЕЛЬДАЛЮ «КЕЛЬТРАН» (KELTRUN)



СЕРЬЕЗНАЯ ЭКОНОМИЯ СРЕДСТВ ПРИ ПОКУПКЕ
У ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ПРИМЕНЕНИЕ: определение белка и азота
самым точным методом из существующих

Состав комплекса: дигестор (печь), дистиллятор,
титровальная установка реализуют полный цикл анализа

Метод: 1 этап – мокрое озоление, 2 этап – отгонка паром,
3 этап – титрование

Виды веществ: пищевые продукты, корма, молочные продукты,
мясные продукты, зерновые продукты, напитки, почва, вода,
медикаменты, химические вещества, образцы осадков и другие

Определение содержания азота в диапазоне:
0,02 – 99,00 %

Погрешность: $\pm 0,06$ %

Преимущества: позволяет снизить потери при проведении
анализа, существенно повышает воспроизводимость
и скорость проведения

Проводим обучение и пуско-наладку у заказчика



МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ «ЭВЛАС - 2М»



ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ
ВЛАЖНОСТИ НА ЛЮБОМ ЭТАПЕ
СНИЗИТ ИЗДЕРЖКИ
И ПРЕДОТВРАТИТ ОШИБКИ

ЛУЧШАЯ ЦЕНА НА АНАЛИЗАТОР
ВЛАЖНОСТИ НА ТЕРРИТОРИИ РФ!

ПРИМЕНЕНИЕ: определение влажности в любом продукте или материале
(кроме взрывчатых веществ)

Метод анализа: термогравиметрический (сушка под инфракрасной лампой,
взвешивание на встроенных аналитических весах)

В комплекте: методики работы более чем с 300 видами веществ, возможна
индивидуальная градуировка

Два режима работы: «до постоянного веса» или «по таймеру»

Диапазон измерения влажности: 0 – 100 %

Диапазон установки температур рабочих режимов: 60 – 160 °С

Абсолютная погрешность взвешивающего устройства: 0,005 грамм

Индикация результата производится в цифровой форме с дискретностью отсчета: 0,01 %

Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора: не более $\pm 0,2$ %

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ
Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ
ЛАБОРАТОРИЯХ, НА ЛЮБЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ