



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ОФИЦИАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ!

Компания «ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию

### Криоскоп «Термоскан-Мини»

В настоящее время весьма актуальна проблема **определения фальсификации молока**, особенно для заводов-переработчиков. Ведь только натуральное молоко на входе позволяет ожидать качественный продукт на выходе.

Ни один пищевой продукт не фальсифицируется в таких размерах, как молоко!

### Наиболее распространенные методы фальсификации молока:

- разбавление молока водой;
- нормализация молока (понижение жирности путем снятия сливок);
- раскисление прокисшего молока;
- добавление чужеродных компонентов (растительных жиров, крахмала, мела, мыла, извести и т.д.);
- добавление части восстановленного сухого молока;
- и т.д.

Каждая из этих фальсификаций может быть выявлена различными лабораторными анализами. Но каждый подобный анализ требует не только затрат химических реактивов и времени, но и высокой квалификации лабораторного персонала.

**- Есть ли возможность определять фальсификацию молока более простым и легким методом?**

**- Да!** В Российской Федерации действует ГОСТ 30562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод". В соответствии с этим ГОСТом был разработан криоскоп «Термоскан-Мини» - прибор, позволяющий определить точку замерзания молока прямым криоскопическим методом (заморозка и кристаллизация пробы молока). Точка замерзания в свою очередь полностью характеризует натуральность молока и позволяет выявить любую фальсификацию!

### Основные характеристики этого прибора:

- пригодность для сырого и обработанного молока
- высокая точность измерения (сходимость и межлабораторная воспроизводимость результатов)
- простота подготовки пробы, малые расходы молока
- удобство и простота работы для персонала любой квалификации
- привлекательная цена

Таким образом, приобретая всего один прибор «Термоскан-Мини» Вы обеспечиваете своей лаборатории возможность выявить любую фальсификацию поступающего сырья и обеспечить входной контроль на должном уровне!

### Технические характеристики:

- компактные габариты 300x230x300 мм, масса не более 6 кг;
- питание анализатора осуществляется от сети переменного тока напряжением (220 +22/-33) В, частотой (50 ± 1) Гц.

### Сертификат:

Криоскоп "Термоскан-Мини" зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ под № 43255-09, сертификат № 38487 от 10.03.2010г. Поставляется со свидетельством о поверке.



Мы предоставляем информационно-техническую поддержку со стороны завода-изготовителя на всем периоде эксплуатации анализатора.

**Гарантия: 1 год**

**При желании производим установку оборудования, обучение персонала на месте.**

**Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Комплект стандартных растворов для криоскопа** (необходимы для проверки работоспособности прибора, а также проведения калибровки (при необходимости). Три раствора, точки: -0,600; -0,512; -0,408)
- **Комплект пробирок для криоскопа** (для правильного проведения измерения необходимо использовать чистые, сухие пробирки без сколов, царапин, потертостей. В комплекте с прибором - 3 пробирки. Рекомендуем приобрести дополнительный набор пробирок для удобства использования. С отметками 2 и 2,5 мл.)
- **pH-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)

**Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество!!!**