



# ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



**ЭкспертЦентр**

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЛАБОРАТОРИЙ



# ОБОРУДОВАНИЕ



8 (800) 201-91-89  
8 (863) 285-45-85



info@ekspertcentre.ru



ekspertcentre.ru

г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, д. 3Д, оф. 723

## Анализатор молока Эксперт Профи



Определяет от 9 до 11 параметров в молоке, сливках и молочных продуктах. Массовая доля жира, % Массовая доля белка, % Массовая доля СОМО, % Плотность, кг/м<sup>3</sup> Точка замерзания, оС Массовая доля воды, % Массовая доля лактозы, % Массовая доля солей, % Температура пробы, оС Кислотность рН Проводимость, (mS/cm) (Фальсификация) откалиброван на молоко коровье сырое (козье), либо пастеризованное; сливки, жирностью до 20% (либо опционально до 45%); обрат.

## Анализатор молока Эксперт Стандарт



Определяет 9 параметров в молоке, сливках и молочных продуктах: Массовая доля жира, % Массовая доля белка, % Массовая доля СОМО, % Плотность, кг/м<sup>3</sup> Точка замерзания, оС Массовая доля воды, % Массовая доля лактозы, % Массовая доля солей, % Температура пробы, оС откалиброван на молоко коровье сырое (козье), либо пастеризованное; сливки, жирностью до 20% (либо опционально до 45%); обрат.

## Термостат-редуктазник ЛТР-24



Для проведения редуктазной пробы по ГОСТ 9225-84 при температуре 37±1 °С в течении 1,5 часов водяной термостат для проведение анализа жира по ГОСТ 5867-90 при температуре 65±2 °С в течении 5 минут пробирки в количестве 24 шт., бутирометры в количестве 24 шт., колбы диаметром не более 17 см, Поддержание температур - от комнатной до 95°С. Материал - нержавеющая сталь.

## Анализатор молока Лактан 1-4 исп 220



Позволяет за 3 мин определить 6 параметров - белок, жир, СОМО, плотность и массовую долю добавленной воды в пробе молока. В стандартной комплектации поставляется с градуировкой на цельное коровье молоко. Возможны дополнительные градуировки на: пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.

## Анализатор молока Лактан Мини белок



Компактный прибор. Разработанный для перевозке в кейсе с работой от аккумулятора автомобиля. Измеряет 4 основных параметра качества молока: массовую долю жира%, Массовую долю белка %. Массовая доля СОМО % и плотность.

## Баня серологическая «Ладога»



Позволяет установить 2 штатива Флоринского по 100 пробирок. Ванна и корпус выполнены из нержавеющей стали. Цифровая индикация температуры и времени анализа. Диапазон рабочих температур 25-80°С точность задания температуры ± 0,5°С.

## Анализатор соматических клеток в молоке Соматос МИНИ



Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует стандартам (ГОСТ 23453-90)

## Центрифуга молочная ЦЛМ 1-12



Определение массовой доли жира в молоке и молочных продуктах по ГОСТ 5867-90, ГОСТ 30648.1-99, ГОСТ Р ИСО 2446-2011, массовой доли белка в молоке по ГОСТ 25179, для измерения растворимости сухих молочных продуктов по ГОСТ 8764, определения массовой доли жира в сырах и сырах плавленых по ГОСТ 55063-2012, определения массовой доли жира в жире молочном, масле и пасте масляной из коровьего молока по ГОСТ 55361-2012, а также для определения массовой доли жира по ГОСТ 31762-2012. Частота вращения ротора (шаг 100)об./мин: 500 - 1500 Количество размещаемых в роторе бутирометров или пробирок, шт: 12 Температура подогрева камеры центрифуги, °С: 45-65.

## Люминескоп Орион



Предназначен для определения качества пищевых продуктов методом люминесцентного анализа. Масла и жиры: проверка чистоты растительных масел, выявление фальсификации сливочного масла маргарином и жирами; Мясо: определение свежести говядины, выявление фальсификации рубленого мяса субпродуктами; Рыба: определение качества свежей и соленой рыбы; Молоко и молочные продукты: оценка качества молока и творога; Картофель и овощи: выявление картофеля пораженного фитофторой, выявление подмороженных овощей, оценка свежести плодов; Соки и вина: выявление фальсификации красных виноградных вин плодоягодными; Мука и зерно: оценка качества и определение видовой принадлежности муки и зерна.

## Анализатор мяса DA 6200



**Время испытания ~ 30 секунд**  
**Объем образца - 170 мл**  
**Принцип анализа - Диодная матрица, пропускание**

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 улучшать согласованность производственных процессов и качество готовой продукции не потребует каких-либо расходных материалов или химических реактивов. С помощью оперативного контроля качества на каждом участке производства, прибор позволяет снизить затраты и зависимость от отправки образцов во внешнюю лабораторию. DA 6200 позволяет проводить низко затратный рутинный анализ качества продукции для малых и средних предприятий. Производителям колбас, мясного фарша, птицы или других мясных продуктов это даёт возможность анализировать входящие сырьевые материалы на их соответствие спецификации и предъявлять претензии поставщикам, в случае несоответствия. Стандартизировать производство и избегать использования дорогостоящего мяса. Имея быстрые и точные результаты качества полуфабрикатов, можно оперативно провести корректировку дозирования рецептурных компонентов в режиме реального времени. Стабилизировать качество выпускаемой продукции посредством проверки качества всех готовых продуктов на соответствие корпоративным стандартам. Время анализа.

## Анализатор пищевых продуктов DA7250



Как заводской персонал, так и опытные химики считают, что DA 7250 является не только мощным, но и простым в использовании прибором. Его большой сенсорный экран с интуитивно понятным пользовательским интерфейсом и простая система анализа образцов обеспечивают быстрое обучение и доверие операторов. Прибор защищен от ошибок оператора и дает точные результаты независимо от того, кто выполняет анализа. Точный анализ возможен в любое время, что позволяет оптимизировать производство и контролировать качество продукции 24 часа 7 дней в неделю, повышая эффективность и сокращая отходы производства.

Зерно, порошки, гранулы, паста, суспензии и жидкости - образец практически любого типа может быть проанализирован на DA 7250 без использования дорогих и громоздких модулей. Анализируется большая, репрезентативная часть образца, поэтому подготовка проб для анализа либо вообще не требуется, либо она весьма незначительна. Использование открытых чашек в качестве кювет для образцов позволяет исключить длительную и трудоемкую процедуру чистки прибора между анализами. Встроенные заводские калибровки охватывают широкий спектр продуктов и параметров, они созданы на основе глобальной базы данных, включающей сотни тысяч образцов. Прибор DA 7250 отвечает стандарту ISO 12099, что гарантирует соответствие проводимых анализов международным стандартам. Анализатор защищен от пыли, влаги (степень защиты - IP65) и перепадов температур, что позволяет получать стабильные результаты. Прибор использует неподвижные оптические компоненты и твердотельный жесткий диск (SSD), что делает его устойчивым к вибрации. Его можно использовать в пыльном, грязном помещении и в других сложных условиях. Определяет содержание влаги, белка, жиров/масел, золы в сырье, клетчатки, крахмала, аминокислот, жирных кислот, сахаров и другие параметры в комбикормах, зерновых и масляных культурах и продуктах их переработки, молочных продуктах и мясной продукции. Анализ пробы в течении 6-7 секунд.

## Микроскоп биологический Микромед 3 вар 2-20



Для наблюдения и морфологических исследований препаратов в проходящем свете по методу светлого поля, а также по методу темного поля и фазового контраста в комплекте. Окуляры имеют диоптрийную коррекцию зрения. Осветитель с галогеновой лампой, центрируемый конденсор Аббе и встроенная в штатив регулируемая полевая диафрагма позволяют настроить равномерное свечение по Келлеру, добиться оптимального контраста и оптического разрешения.

Увеличение	40 — 1000 (1600; 2000)
Револьверное устройство	на 4 объектива
Объективы, крат/апертура	планахроматы 4x/0,1; 10x/0,25; 20x/0,4; 40x/0,65; 60/0,85; 100x/1,25 мм
Центрируемый конденсор Аббе, наиб. числовая апертура	1,25
Поле зрения	22 мм

## Микроскоп стереоскопический MC-2-ZOOM ICR



Стереомикроскоп с оптической схемой Грену и просветляющим покрытием всех оптических поверхностей обеспечивает высокую глубину резкости и отличный контраст по всему полю зрения. Имеет модульную конструкцию, что дает возможность выбрать конфигурацию прибора, точно отвечающую потребностям исследователя для решения конкретных задач. Большой выбор дополнительных принадлежностей позволяет использовать различные методы исследований объектов.

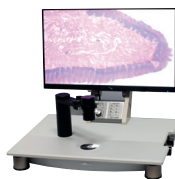
Увеличение	10-40 (2,5*-160* - опция)
Визуальная насадка	бинокулярная, поворотная на 360 градусов, диоптрийная настройка +5 диоптрий - на обоих тубусах
межзрачковое расстояние	55-75
Объектив панкратический, крат	1-4
Рабочее расстояние, мм	85 (172*-28* - опция)
Поле зрения, мм	23-5,5 (52*-1,5* - опция)

## Трихинеллоскоп Стейк-V вар 3



Плавная регулировка увеличения в диапазоне 40 - 80 крат с визуализацией изображений. Высокая четкость и резкость изображения вне зависимости от освещения.

## Цифровой трихинеллоскоп «Стейк-HD»



Ступенчатая и плавная регулировка увеличения 50-250 крат. Цифровая камера (FULL HD) 1080x1920

## Эксперт-002 для измерения NaCl в сырах и сырных продуктах



От содержания соли в сыре зависят его вкус, цвет, запах, консистенция. Поэтому определение хлористого натрия (NaCl, поваренной соли) в сыре ответственная операция технологического и лабораторного контроля. Представление результатов измерений на дисплее: УЭП (приведен. УЭП) — мкСм/см, мСм/см; общая минерализация — мг/л, г/л; удельное сопротивление — Ом, кОм, МОм; Температура, С

## Солемер с выносным датчиком PAL-SALT PROBE



Концентрации соли кондуктометрическим методом в таких продуктах, как мясо, рыба, сыры и другие. Оснащен функцией автоматической температурной компенсации и классом защиты IP65. Калибруется стандартным раствором NaCl.

## рН-метр Эксперт-рН для пищевого производства



Диапазон / точность измерения рН, ед. рН 0..14 / 0,02 Диапазон / точность измерения ЭДС, мВ 2000 / 1,0 Термокомпенсация автоматическая Исполнение настольное и переносное

рН-метр Эксперт-рН молоко - титруемой кислотности, Индикация титруемой кислотности в градусах Тернера, рН и Т.

рН-метр Эксперт-рН молоко заготавливаемое, молочные продукты - анализатор титруемой кислотности заготавливаемого молока, рН/°С метр для молока, молочный продуктов, сыров, и др. со специальным коническим электродом ЭСК-10610 и термодатчиком

рН-метр Эксперт-рН молочные продукты, тесто мягкие пищевые продукты - рН/°С метр для молочный продуктов, сыров, теста и др мягких пищевых продуктов со специальным коническим электродом ЭСК-10610 и термодатчиком

рН-метр Эксперт-рН для мяса – для измерения рН мяса со специальным электродом ЭСК-10616 с ножом.

## Нитратомер Микон-2



Удобный сценарий работы полностью автоматизированные расчеты результат сразу появляется на дисплее прибора в требуемых по нормативным документам гибкая комплектация Поставляются в портативном и стационарном исполнении

Нитратомер Микон-2 растительная продукция - микропроцессорный анализатор «Эксперт-001-3 (0.1)» со специальным ПО «Микон», ионоселективный электрод ЭЛИТ-021 для измерения нитратов в растительной продукции, соках, кормах растительных, посвах

Нитратомер Микон-2 удобный сценарий работы полностью автоматизированные расчеты результат сразу появляется на дисплее прибора в требуемых по нормативным документам гибкая комплектация Поставляются в портативном и стационарном исполнении.

Нитратомер Микон-2 нитрит мясная продукция - микропроцессорный анализатор «Эксперт-001-3 (0.1)» со специальным ПО «Микон», ионоселективный электрод ЭЛИТ-071 для измерения нитритов в мясной продукции

Нитратомер Микон-2 нитрат + нитрит - для анализа растительной продукции, соков, мясных продуктов, почв, тепличных грунтов и питьевой воды со специальным ПО «Микон», ионоселективными электродами ЭЛИТ-071 и ЭЛИТ-021

## Солемер с выносным датчиком PAL-FM1



Концентрации поваренной соли кондуктометрическим методом в соленой рыбе, не требует никакой предварительной пробоподготовки Оснащен функцией автоматической температурной компенсации и классом защиты IP65. Прибор подходит для измерения рыбы влажностью не менее 50%

рН-метр Эксперт-рН молоко - титруемой кислотности, Индикация титруемой кислотности в градусах Тернера, рН и Т.

рН-метр Эксперт-рН молоко заготавливаемое, молочные продукты - анализатор титруемой кислотности заготавливаемого молока, рН/°С метр для молока, молочный продуктов, сыров, и др. со специальным коническим электродом ЭСК-10610 и термодатчиком

рН-метр Эксперт-рН молочные продукты, тесто мягкие пищевые продукты - рН/°С метр для молочный продуктов, сыров, теста и др мягких пищевых продуктов со специальным коническим электродом ЭСК-10610 и термодатчиком

рН-метр Эксперт-рН для мяса – для измерения рН мяса со специальным электродом ЭСК-10616 с ножом.

## Ручные рефрактометры Master ATAGO



Рефрактометры отличаются исполнением в металлическом и пластиковом корпусе. Master-alfa пылевогазозащищенный с термокомпенсацией, Master-T – только термокомпенсация, Master-M без термокомпенсации и пылевлагозащит

Марка	Диапазон измерения	Применение
Рефрактометр Master	0.0 до 33.0%	Овощи, напитки, масло
Master-53	0.0 до 53.0%	Овощи, фрукты, соусы, кетчупы, напитки кетчуп
Master-20	0.0 до 20.0%	Овощи, напитки, масло, соусы
Master-RI	1.435 до 1.520	Измерение показателя преломления растительных масе
Master-AGRI	0.0...53.0%	Сок растений из листьев, стеблей и корней
Master-500	0.0...90.0%	Овощи, фрукты, соусы, кетчупы, напитки кетчуп, джемы, карамель, сироп, масло
Master-50H высокотемпературный	0.0...50.0%	Горячие Джемы, карамель, шоколад, сироп, мед, масло
Master-80H высокотемпературный	30.0...80.0%	Горячие Джемы, карамель, шоколад, сироп, мед, масло
Master-100H высокотемпературный	60.0...100.0%	Горячие Джемы, карамель, шоколад, сироп, мед, масло

## Рефрактометр цифровой ATAGO PAL



Карманный компактный с широким применением

Марка	Диапазон измерения	Применение
PAL-1	0.0...53.0%	фруктовые соки, супы, соусы и кетчупы, джемы с низким и средним содержанием сахара
PAL-2	45.0...93.0%	высококонцентрированные образцы: джем, мармелад, желе, мед и концентрированные соки
PAL-3	0.0...93.0%	Имеет практически полную шкалу измерений по шкале % Brix, повышенную точность и подходит под любые задачи, для измерения большинства образцов
PAL-a	0.0...85.0%	Водонепроницаемый, широкий диапазон позволяет измерить большинство образцов
PAL-RI	1.3306...1.5284	Для оценки качества подсолнечного масл
PAL-BX/RI	0.0...93.0% 1.3306...1.5284	Подходит для измерения практически любого образца
PAL-84S	0.0 до 21.0°	Для вина
PAL-22S	12.0...30.0%	Измеряет содержание воды в меде в %



## Электронные одноканальные дозаторы MPA AND



5 моделей с диапазоном дозирования; от 0,5 мкл до 10 мл; 7 режимов дозирования; Незаменимы для ежедневного, повторяющегося дозирования, где точность результатов, скорость и эргономика критически важны

## Механические дозаторы BIONIT



Одноканальные и многоканальные дозаторы переменного и фиксированного объема от 0,1 мкл до 10 мл Цветовая маркировка объема Удобное регулирование объема с защелкиванием при фиксировании

## Анализатор влажности AND MX-50



Служит для экспресс анализа влажности продукции. Гарантия 5 лет. 5 программ сушки НПВ образца, г: 51 Дискретность взвешивания, г: 0,001 Температура сушки, °C: 50-200 (шаг – 1°C) Тип сушки галогенный

## Аналитические весы OHAUS серия AX



НПВ от 120 до 320 г. Дискретность 0,1 мг. Внешняя или внутренняя калибровка AutoCal™. Полностью русифицированное меню весов и цветной сенсорный дисплей помогут выполнить любые задачи взвешивания. Стабильность, точность и быстротечивие; Крюк для взвешивания под весами.

## Лабораторные весы OHAUS серия PX



НПВ от 160 г до 5200 г Внешняя или внутренняя калибровка InCal™ Платка для снятия статических зарядов Часы реального времени для регистрации данных GLP/GMP. Высококонтрастный дисплей с подсветкой и широкими углами обзора Крюк для взвешивания под весами.

## Стерилизатор воздушный ГП



Объем камеры: 10 -80 л Задаваемые температурные режимы, °C: от 60 до 200 Устанавливаемое время выдержки: от 1 до 999 мин Режимы работы: 1: 180°C, 60 мин. 160°C, 150 мин. 120°C, 45 мин

## Анализатор влажности Ohaus MB-90



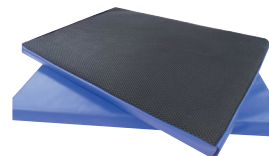
Они оснащены галогенной системой нагрева, которая гарантирует скорость работы и повторяемость результатов с разрешением до 0,01 % Диапазон температур, °C: от 40 до 200 Дискретность, г: 0,001 интуитивно понятное меню на сенсорном дисплее помогает на всех этапах рабочего процесса.

## Термостат с охлаждением TCO



Объем 80 и 200 литров Диапазон температур +5 +60°C автоматическое регулирование и поддержание заданной температуры, не зависящей от температуры окружающей среды; широкий диапазон задаваемых температур; непрерывное измерение температуры в рабочей камере термостата; цифровая индикация текущей и заданной температур на основе светоизлучающих элементов; освещение внутренней камеры; сигнализация аварийной ситуации.


## Дезинфекционный коврик



Состоит из трех слоев: Верхний слой- двойная капроно-вая сетка, обеспечивает хорошее смачивание подошвы обуви дезинфекционным средством и характеризуется высокой абразивной устойчивостью Средний слой- пено-полиуретан вторичный вспененный, - поглощает от 2 до 30 л дезинфекционного раствора (в зависимости от размера дезковрика). Раствор дезинфектанта, равномерно распределяется внутри мата, имеет лишь незначительный контакт с воздухом Нижний слой - тентовая ткань, выполнен из износостойкой водонепроницаемой ткани, которая не позволяет дезраствору протекать на пол и загрязнять помещение



# ЭкспертЦентр

 8 (800) 201-91-89  
8 (863) 285-45-85

 [info@ekspertcentre.ru](mailto:info@ekspertcentre.ru)  
 [ekspertcentre.ru](http://ekspertcentre.ru)

г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, д. 3Д, оф. 723