

БИК-спектрометры **NANOSENS**

Экспресс-анализ

Время анализа занимает несколько минут, а результат измерений наглядно показывает качественный состав пробы

Готовые калибровки

Библиотеки калибровок позволяют измерять широкий спектр различных продуктов: зерна, комбикормов, молока и молочных продуктов

Экономичность

Нет необходимости в сложной подготовке проб, дорогих и токсичных реагентах - минимизируем стоимость эксплуатации

Компания NANOSENS

Компания NANOSENS — научно-исследовательская компания, основанная в 2008 году в Анкаре, Турция. Компания специализируется на разработке решений в области контроля качества пищевой и сельскохозяйственной продукции на базе спектрометров ближней инфракрасной области (БИК).

Официальный представитель и поставщик продуктов NANOSENS в России и Белоруссии - компания **Шелтек**.

Демонстрационная лаборатория

Компания Шелтек располагает собственной демонстрационной лабораторией, в которой мы готовы продемонстрировать возможности прибора в решении тех или иных аналитических задач, в том числе и с Вашими образцами.

Поддержка и сервис

На протяжении многих лет наша компания специализируется на решениях в области молекулярной спектроскопии. Мы готовы оказать всестороннюю методическую и сервисную поддержку.



АНАЛИЗАТОР ЗЕРНА И КОРМОВ

Анализатор кормов N-SENS предназначен для быстрого и точного анализа показателей качества кормов и фуража. Наш прибор помогает производителям кормов и кормовых ингредиентов получать быстрые и надежные результаты для оптимизации производства, минимизации затрат и обеспечения стабильности производства.

Анализатор N-SENS помогает производителю с уверенностью решать вопросы качества и производить продукты, максимально приближенные к спецификациям. Он прост в использовании и дает результаты менее, чем за минуту.

Библиотеки и калибровки

- Библиотека калибровок N-SENS включает в себя образцы различных кормов и исходных материалов.
- Библиотека создана на основе надежных результатов химического анализа проб в сертифицированной лаборатории.
- Если вы ищете быстрый метод, применимый для различных проб, таких как твердые вещества, порошки, гранулы или жидкости, анализатор кормов N-SENS — это ваш надежный выбор.



За 30 секунд:

- БЕЛОК
- ЖИР
- КЛЕТЧАТКА
- ВЛАЖНОСТЬ
- ЗОЛА
- КРАХМАЛ И ДР.
- СОБСТВЕННЫЕ КАЛИБРОВКИ

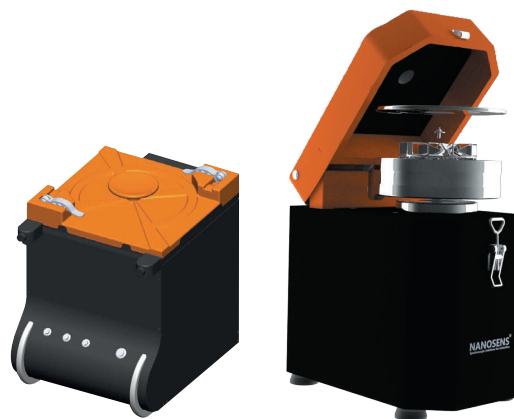
КОМБИКОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ ЗЕРНО И КОРМА НА ЕГО ОСНОВЕ



ПРОБОПОДГОТОВКА

Лабораторные мельницы с водяным охлаждением **N-SENS ProKnife** и **N-SENS Tornado Plus** предназначены для перемалывания и гомогенизации образцов с твердой, мягкой и полутвердой структурой, например, зерно, семена и образцами кормов с высоким содержанием жира, влаги и клетчатки.

Мельницы легко обслуживаются и очищаются, а благодаря водяному охлаждению они могут работать даже с образцами, неустойчивыми к нагреву.





АНАЛИЗАТОР МОЛОКА

Анализатор молока N-SENS предназначен для простого и быстрого анализа проб молока как на производстве, так и на фермах, он позволяет определять базовые показатели качества молока. Основа анализатора молока N-SENS – это ультракомпактный БИК-спектрометр, позволяющий определять самые важнейшие показатели молока – жир, белок, лактозу, твердые вещества и СОМО всего за несколько секунд в любых сосудах для транспортировки и хранения.

Измерение образца

За 30 секунд:

- БЕЛОК
- ЖИР
- ЛАКТОЗА
- СУХОЙ МОЛОЧНЫЙ ОСТАТОК
- ТВЕРДЫЕ ВЕЩЕСТВА
- СОБСТВЕННЫЕ КАЛИБРОВКИ

- Образцы молока в одноразовых виалах помещаются в блок термостатирования.
- После выдерживания в термостате до постоянной температуры около 3 минут образец помещается в блок измерения. Процедура анализа запускается нажатием всего одной кнопки



АНАЛИЗАТОР ПОВРЕЖДЕННОГО КРАХМАЛА

Анализатор поврежденного крахмала I-SENS Damaged Starch Analyzer измеряет содержание поврежденного крахмала амперметрическим методом. Прибор измеряет количество йода, поглощенного гранулами крахмала в разбавленной мучной суспензии в специальном растворе. Для выполнения теста требуется 1 г образца муки и около 8 мин. Результаты анализа являются воспроизводимыми и стандартизированными измерениями в соответствии с **ГОСТ ISO 17715-2015**, результаты хорошо согласуются с результатами ферментативного метода.

Преимущества

- Легкая эксплуатация
- Быстрый анализ
- Полностью автоматическое измерение
- Удобный интерфейс
- Точные результаты
- Управление с помощью ЖК-дисплея

Результаты теста могут быть представлены как в % поглощенного йода (AI), так и в других единицах – NDS, UCD, AACС и т.д. Чем больше поглощение йода, тем выше величина повреждения крахмала

ПОТОЧНЫЙ АНАЛИЗАТОР

Поточный анализатор N-SENS Online позволяет проводить непрерывный мониторинг и быстро анализировать поток продукции практически на любой производственной линии. В основе системы N-SENS Online лежит БИК-спектрометр (спектрометр ближнего ИК-диапазона), что позволяет напрямую и без разрушения пробы измерять самые важные параметры и контролировать процессы. Анализатор N-SENS Online позволит вам улучшить качество получаемой продукции. N-SENS Online можно встраивать в технологические линии на различных этапах производства – от приемки сырья и до получения готовой продукции.

- БИК-сенсор спектрометра N-SENS ONLINE работает в диапазоне длин волн 950-1650 нм и обеспечивает сбор данных со скоростью до 2000 спектров на одну пробу.
- Благодаря высокочувствительному датчику и широкому динамическому диапазону достигаются низкие пределы обнаружения и обеспечивается высокая точность.
- Корпус из нержавеющей стали толщиной 3 мм в сочетании с сапфировым измерительным окошком надежно защищает прибор от влияния внешней среды на любой производственной линии.



Интеграция в производственные линии

- Прямое измерение ключевых параметров
- Непрерывный анализ, без необходимости отбора пробы
- Полного контроль технологического процесса

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спектральный диапазон по шкале длин волн, нм	от 950 до 1650
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений по шкале длин волн, нм	±11
Спектральное разрешение, нм	20
Отношение сигнал/шум (для 100 сканирований)	20000:1
Расстояние между пикселями на матрице, нм	6,2
Выходной интерфейс	USB 2.0
Напряжение питания переменного тока, В	5, 500 мА (питание от USB порта ПК)