



# Экспресс-анализ рыбной продукции и рыбной муки за 1 минуту

на БИК-анализаторе «ИнфраЛЮМ ФТ-12» Технологический

- Белок/протеин
- Аминокислоты
- Небелковый азот
- Жир
- Влажность
- Фосфор

## ДИАПАЗОНЫ ИЗМЕРЕНИЙ

Объект анализа	Определяемые показатели	Диапазон измерений, %
Рыба	белок (протеин)	12–21
	вода (влажность)	60–82
	жир	0,1–20
	поваренная соль (NaCl)	2,3–8,2
Рыбная мука	протеин	60–77
	белок по Барнштейну	52–69
	небелковый азот	0,4–3
	вода (влажность)	4–10
	жир	6–11
	зола (зольность)	13–20
	фосфор	2–5
	кальций	2–11
	аминокислоты (лизин, метионин, аланин, аргинин, валин, гистидин, глицин, изолейцин, лейцин, пролин, серин, треонин, тирозин, фенилаланин)	во всем диапазоне содержаний

Технические характеристики БИК-анализатора «ИнфраЛЮМ ФТ-12» Технологический позволяют проводить измерения по ГОСТ 31795-2012 «Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области».

## ПРОСТОТА АНАЛИЗА

- Прибор поставляется с базовыми градуировками.
- Проводится автоматическое тестирование прибора.
- Не используются реактивы и расходные материалы.
- Не требуется высокая квалификация персонала.

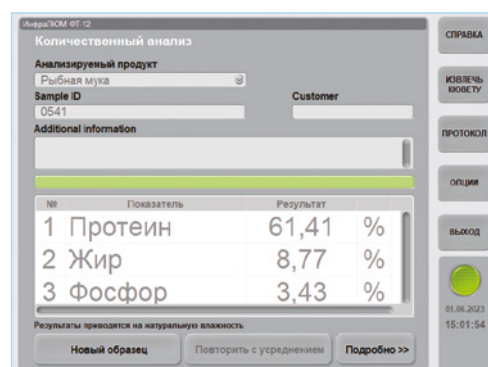
## ПРОВЕДЕНИЕ ИЗМЕРЕНИЙ



1. Подготовленную пробу помещают в кювету



2. Кювету устанавливают в прибор и начинают измерение



3. Через 1 минуту получают результаты сразу по всем показателям

## СЕРТИФИКАЦИЯ



Госреестр СИ РФ  
№ 53237-13



Госреестр СИ ПК  
№ KZ.02.01.00231-2019



Декларация о соответствии  
ТС № RU Д-РУ.РА08.В.48561/23



Центральный офис ГК «Люмэкс»  
195220, г. Санкт-Петербург,  
ул. Обручевых, д. 1, лит. Б  
+7 (812) 335-03-36  
lumex@lumex.ru  
[lumex.ru](http://lumex.ru)

Московский офис ГК «Люмэкс»  
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 28А,  
Технопарк «Нагатино», 5 этаж  
+7 (495) 981-54-49  
centrum@lumex.ru