

## Milch-Untersuchungs-Apparat Milkanalyzer / Lactoscan

Geeignet für Kuhmilch, Schafmilch, Rahm, UHT-Milch, etc

in weniger als 60 Sekunden:

- Fettgehalt (- 45%)
- Fettfreie Trockenmasse
- Spez. Gewicht, Dichte
- Eiweiss / Protein
- Zucker / Lactose
- Wassergehalt
- Gefrierpunkt
- Salzgehalt



| Parameter              | Messbereich                      | Abweichungen            |
|------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Fettgehalt             | de 0.01% à 45%                   | ± 0.06%                 |
| Fettfreie Trockenmasse | de 3% à 40%                      | ±0.15%                  |
| Spez. Gewicht, Dichte  | de 1000 à 1160 kg/m <sup>3</sup> | ± 0.3 kg/m <sup>3</sup> |
| Protein                | de 2% à 15%                      | ±0.15%                  |
| Lactose                | de 0.01 % à 20%                  | ± 0.20%                 |
| Wassergehalt           | de 0 % à 70 %                    | ± 3.0%                  |
| Temperatur             | de 5°C à 40°C                    | ±1°C                    |
| Gefrierpunkt           | de 0,400 à 0,700°C               | ± 0.005 °C              |
| Salzgehalt             | de 0,4 à 4%                      | ± 0.05%                 |
| pH                     | de 0 à 14                        | ± 0.05%                 |
| Spez. Leitfähigkeit    | de 2 à 14 mS/cm                  | ± 0.05 (mS/cm)          |