

## Analyseur de lait à ultrasons

L'exemple pour laits de vaches, chèvres, brebis ou bufflonnes, etc

### Mesure en 60 sec

- matière (- 45%)
- extrait sec dégraissé
- densité
- protéine
- lactose
- température
- mouillage
- sels minéraux
- point de congélation



Paramètres	Gammes de mesure	Exactitude
Matière grasse	de 0.01% à <b>45%</b>	± 0.06%
Extrait sec dégraissé	de 3% à 40%	±0.15%
Densité	de 1000 à 1160 kg/m <sup>3</sup>	± 0.3 kg/m <sup>3</sup>
Protéines	de 2% à 15%	±0.15%
Lactose	de 0.01 % à 20%	± 0.20%
Mouillage	de 0 % à 70 %	± 3.0%
Température	de 5°C à 40°C	±1°C
Point de congélation	de 0,400 à 0,700°C	± 0.005 °C
Sels minéraux	de 0,4 à 4%	± 0.05%
pH	de 0 à 14	± 0.05%
Conductivité	de 2 à 14 mS/cm	± 0.05 (mS/cm)