



30

Segundos

Para la determinación exacta de grasa en la leche

Milko-tester^{*} MK II

El Milko-Tester MK II electrónico transistorizado es un aparato de precisión para la rápida determinación del contenido de grasa en leche de vaca, crema y leche descremada. El aparato funciona por método calorimétrico y no requiere limpieza durante el funcionamiento. No precisa personal especializado para su manejo. La medición no viene afectada por aditivos conservadores. Basta con 35 cc de leche en un frasco adecuado. En la esfera del indicador se lee directamente el porcentaje de grasa – y el precio de una determinación con Milko-Tester es inferior al de métodos clásicos, puesto que los costes en reactivos y trabajo vienen reducidos en 50%.



Lectura directa del porcentaje de grasa



Mando sencillo por 2 botones



Ahorro de 50 o/o en cada operación



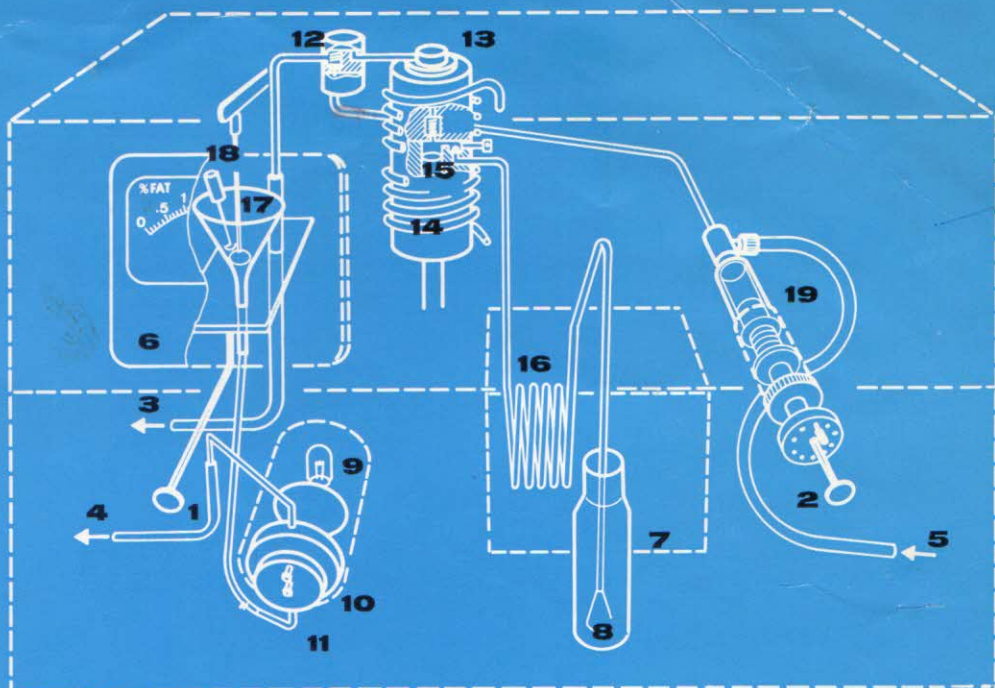
No se utilizan reactivos energéticos ni cáusticos



Sistema de medición Auto-purificador

USE EL MODERNO SISTEMA DE DETERMINACION DE GRASA EN LA LECHE – USE EL MILKO-TESTER MK II

- 1 Botón pulsador para embudo de mezcla
- 2 Botón pulsador para alimentador de reactivo « Versene »
- 3 Salida principal
- 4 Salida a fotómetro
- 5 Entrada de reactivo « Versene »
- 6 Galvanómetro
- 7 Frasco de muestra
- 8 Tubo de aspiración
- 9 Fotómetro
- 10 Cubeta
- 11 Célula photoeléctrica
- 12 Pipeta para leche
- 13 Homogenizador de 4 etapas
- 14 Serpentin calentador
- 15 Válvula de entrada
- 16 Serpentin calentador
- 17 Embudo de mezcla
- 18 Agitador
- 19 Alimentador de reactivo



Sistema de determinación

Del frasco de muestra la leche se aspira a un filtro, y un baño termostático la calienta a 60° C. A continuación se homogeniza en el homogenizador patentado, de 4 etapas y pase a presión por un sistema especial de pipeta. Mediante un botón pulsador se diluye convenientemente la leche con un líquido que neutraliza momentáneamente el contenido proteínico de la leche.

La mezcla líquida atraviesa una cubeta en que se mide la transmisión de luz mediante una célula fotoeléctrica que actúa sobre un galvanómetro.

La medición colorimétrica indica la concentración de glóbulos de grasa en la leche y la actuación del colorímetro es independiente del tamaño de los glóbulos de grasa.

Especificaciones técnicas

Amplitud:

Entre 0 y 9,3% de grasa se lee directamente en la escala del Milko-Tester. Entre 9,3 y 40% de grasa puede determinarse diluyendo con leche descremada.

Exactitud:

Desviación standard: 0,06% de grasa entre 0 y 6% de grasa
0,10% de grasa entre 6 y 8% de grasa
Comparado con el análisis Röse Gottlieb de exactitud superior a $\pm 0,02\%$ de grasa.

Desviación standard

al repetir la misma muestra:
0,015% grasa entre 0-6%
0,04% grasa entre 6-8%

Duración de la medición

El tiempo necesario es sólo de unos 33 segundos para cada muestra.

Limpieza:

El aparato no requiere limpieza durante el trabajo

Aditivos conservadores

La medición no viene afectada por el color ni por la proteína ni por sólidos no grasos ni los aditivos conservadores ni por los tratamientos térmicos

Consumo de energía

Máximo 800 Watts.
Por cada muestra 7 Watts/hora

Corriente necesaria:

Monofásica, 115 ó 220 V.
50 ó 60 ciclos.

Fluctuación permisible

en voltaje de línea
 $\pm 10\%$.

Dimensiones:

Ancho: 54 cm.
Fondo: 37 cm.
Altura: 37 cm.

Peso:

55 Kgs. neto.

**PRO-MILK
y
MILKO-SCOPE**

La empresa FOSS ELECTRIC se ha especializado en instrumento de medida de precisión. Fabrica también dos aparatos para rápida y exacta determinación de la proteína en la leche: PRO-MILK y PRO MILK AUTOMATIC.

Además también el MILKO-SCOPE para medición del rendimiento de cada vaca en ordeño por tubo. Ha y folletos detallados.

Milko-Tester^{*} MK II



A/S N. FOSS ELECTRIC

39, ROSKILDEVEJ . HILLERØD . DINAMARCA