

ТОЧНА ТА МОБІЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ

MERCK

РЕФЛЕКТОМЕТР RQFLEX® 20

Система Reflectoquant® - найпростіший ручний метод у поєднанні з точністю інструментального аналізу для швидкого моніторингу поточного процесу та контролю якості



ЗНІМІТЬ → ЗАНУРТЕ → ПРОЧИТАЙТЕ → ЗАПИШІТЬ → ДІЙТЕ

Система Reflectoquant® складається з тест-смужок і рефлектометра. Ця мобільна лабораторія надає вам всі необхідні інструменти для проведення високоякісного аналізу широкого спектру зразків при виробництві харчової продукції, пива, молочних продуктів, безалкогольних напоїв, соків, мінеральної води, при випробуванні води (питна, ґрунтова, поверхнева, технологічна, стічна), ґрунтів і для контролю дезінфекції. Принцип дії пристрою заснований на рефлектометрії (ремісійна фотометрія), в якій вимірюється відбиття світла від спеціальної реакційної тест-смужки, яка змінює колір в залежності від концентрації досліджуваного показника. Як і в класичній фотометрії, різниця в інтенсивності випромінюваного та відбитого світла дозволяє провести кількісний аналіз концентрації конкретних аналітів.



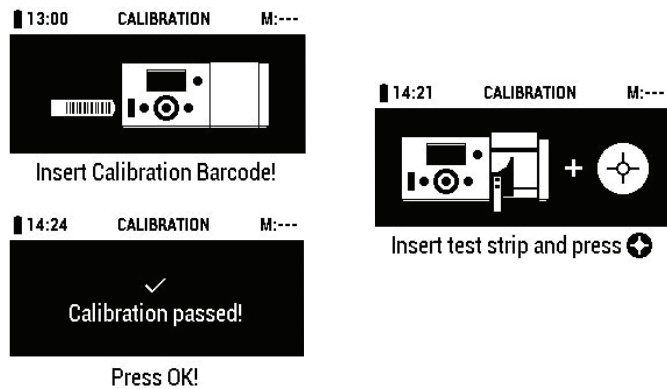
1. ІНТУЇВНО ЗРОЗУМІЛА НАВІГАЦІЯ В МЕНЮ

Меню рефлектметра RQFlex® 20 є простим і зручним для доступу до всіх методів, результатів та параметрів забезпечення якості, а також має можливість адаптації налаштувань до потреб конкретного користувача. Дисплей відображає весь робочий процес для простого вимірювання й отримання точних відтворюваних результатів. На дисплеї відображаються зрозумілі піктограми методу і робочого процесу для простого вимірювання та отримання точних відтворюваних результатів.



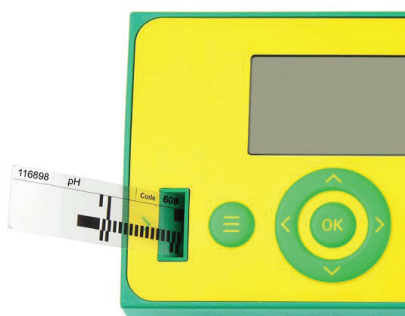
2. ПОРТАТИВНИЙ АНАЛІЗ

Ця легка і компактна система діє як мобільна лабораторія для проведення критичних досліджень та прямого отримання кількісних результатів «на місці» за лічені хвилини для зручного моніторингу зразків протягом усього робочого процесу.



3. ШТРИХ-КODOVАНІ ТЕСТ-СМУЖКИ З КАЛІБРУВАННЯМ ДЛЯ КОНКРЕТНОЇ СЕРІЇ

Ця легка і компактна система діє як мобільна лабораторія для проведення критичних досліджень та прямого отримання кількісних результатів «на місці» за лічені хвилини для зручного моніторингу зразків протягом усього робочого процесу.



4. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АНАЛІТИЧНОЇ ЯКОСТІ ЗА ДОПОМОГОЮ ПРИЛАДІВ

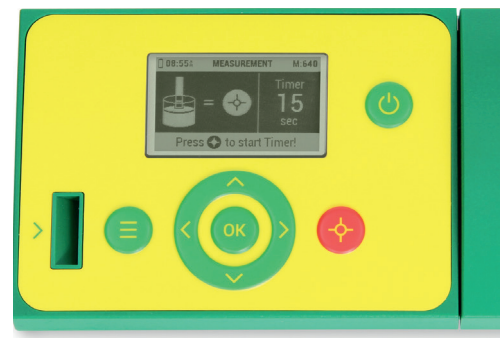
Для забезпечення аналітичної якості (AQA) процес RQCheck та загальний системний моніторинг (TSM) забезпечують точність та прецизійність вимірювання. Кожна партія тестових смужок калібрується та оснащена штрих-кодом для конкретних умов тестування для отримання точних та відтворюваних результатів.

5. ТЕСТИ ТА ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ВАШИХ ПОТРЕБ

Від амонію до нітратів і сечовини - у нас є широкий асортимент тест-наборів для швидкого інструментального аналізу, наприклад, для визначення вмісту цукру в шоколаді, нітратів в овочах або свіжості меду.

6. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ ДЛЯ ОПТИМІЗАЦІЇ АНАЛІЗУ

Для максимальної відтворюваності можна налаштувати таймер зворотного відліку із завчасним попередженням перед закінченням часу підготовки тест-смужок.



7. ДОСТУПНІ РІЗНІ МОВИ

Виберіть англійську, німецьку, французьку, іспанську, португальську, японську або китайську мову.

Reflectoquant® пропонує покрокову інструкцію з підготовки зразків та інформацію для визначення різних параметрів у сільському господарстві, харчовій промисловості та виробництві напоїв, а також у процесах контролю дезінфекції. Понад 100 інструкцій із застосування рефлектометрії допоможуть вам знайти ідеальний метод для підтримки ваших виробничих процесів і аналізів.

ТЕСТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НАПОЇВ

ШВИДКЕ КІЛЬКІСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ГІДРОКСИМЕТИЛФУРФУРОЛУ В МЕДІ

Свіжість меду визначається шляхом вимірювання вмісту гідроксиметилфурфуролу (ГМФ). ГМФ - це органічна сполука, яка утворюється в результаті дегідратації фруктози, наприклад, при нагріванні меду для полегшення його розливання. ГМФ ледь помітний у свіжовідцентрифугованому меді, але збільшується приблизно 2-3 мг/кг щорічно, залежно від температури зберігання та рН. За температури 21 °С вміст ГМФ може зрости до 20 мг/кг лише за один рік.



ПЕРЕВІРТЕ ВМІСТ ВІТАМІНУ С У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ ТА НАПОЯХ

Вітамін С (аскорбінова кислота) є невід'ємною складовою багатьох продуктів харчування та напоїв. Зниження вмісту вітаміну С передбачає погіршення якості та смаку продуктів.

МОНІТОРИНГ УТВОРЕННЯ АКРИЛАМІДУ

У смажених або запечених продуктах, таких як картопляні чіпси, реакція між аспарагіном і редукуючими цукрами (фруктозою, глюкозою тощо) може призвести до утворення акриламідів, який вважається токсичним і канцерогенним. Отже, не слід перевищувати максимальний вміст редукуючих цукрів у картоплі.



СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО



КОНТРОЛЮЙТЕ ВМІСТ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН У ҐРУНТІ Й РОСЛИННИХ ПРОДУКТАХ

Нарівні з азотом фосфор є поживною речовиною, яка необхідна рослинам для нормального росту у великих кількостях. Через можливе надмірне внесення добрив важливо аналізувати ці параметри в сільськогосподарському виробництві.

КОНТРОЛЬ ДЕЗИНФЕКЦІЇ

0,1% ОЦТОВОЇ КИСЛОТИ ДОСТАТНЬО, ЩОБ ЗНИЩИТИ БАКТЕРІЇ, ВІРУСИ, ГРИБКИ Й НАВІТЬ СПОРИ В НАЙКОРОТШІ ТЕРМІНИ

Ось чому його використовують, наприклад, у холодній септичній дезінфекції пляшок для напоїв. Повний контроль дезінфекції охоплює різні методи тестування параметрів за високих і низьких концентрацій.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Розміри	184 × 79 × 30 мм
Вага	253 г (разом із батареями)
Пам'ять	50 методів тестування 200 результатів вимірювань 50 результатів RQcheck 50 результатів калібрування
Джерело світла	Чотири світлодіоди, зелений / червоний, подвійна оптика
Джерело живлення	Чотири батарейки на 1,5 В (AAA)
Дисплей	Графічний модуль РК-дисплея зі світловідбивним покриттям (256 × 160 точок)
Діапазон вимірювання	4–90 % відносної ремісії
Зона відбиття	4 × 6 мм
Роздільна здатність	0,1 % відносної ремісії
Робоча температура	5...40 °С для достовірних вимірювань
Вологість	Менше ніж 80 % для достовірних вимірювань

ПОКАЗНИКИ, ЯКІ ВИЗНАЧАЄ РЕФЛЕКТОМЕТР RQFLEX 20:

Кат. №	Показник	Діапазон вимірювань	Об'єкти
1.16892.0001	Амоній	0,2–7 мг/л	Вода питна, поверхнева, морська, підземна, стічна, акваріумна; вино, сусло; ґрунти й добрива; молоко
1.16899.0001	Амоній	5–20 мг/л	Вода питна, поверхнева, морська, підземна, стічна, акваріумна; ґрунти
1.16977.0001	Амоній	20–180 мг/л	Стічна вода; ґрунти й добрива
1.16981.0001	Аскорбінова кислота	25–450 мг/л	Фруктові та овочеві соки, освіжальні (безалкогольні) напої; пиво, вино; харчові продукти й консерви
1.16720.0001	Глюкоза	1–100 мг/л	Напої (фруктові та овочеві соки), харчові продукти й консерви; ферментаційні розчини
1.17952.0001	Гідроксиметилфурфурол	1–60 мг/л	Соки, концентрати фруктових соків, джеми, мед і штучний мед, томатопродукти
1.16982.0001	Залізо (II)	0,5–20 мг/л	Вода мінеральна, поверхнева, морська, технічна, стічна; харчові продукти й консерви (соки, вино, рідини для консервів)
1.16997.0001	Загальна твердість	0,1–30 °d	Вода підземна, поверхнева, питна, мінеральна, бойлерна
1.16992.0001	Калій	0,25–1,2 мг/л	Вода питна, мінеральна, технічна, стічна; напої; ґрунти
1.16125.0001	Кальцій	5–125 мг/л	Вода питна; пиво
1.16730.0001	Холоста смужка		
1.16124.0001	Магній	5–100 мг/л	Вода підземна, поверхнева, питна, мінеральна, бойлерна; харчові продукти; ґрунти
1.16127.0001	Молочна кислота	3–60 мг/л	Напої (вино, пиво, фруктовий / овочевий сік); йогурт; харчові продукти
1.16975.0001	Пероцтова кислота	1–22,5 мг/л	Розчини (водні) для дезінфекції та полоскання (наприклад, харчова, пральна техніка) також за наявності перекису водню
1.17956.0001	Пероцтова кислота	20–100 мг/л	Дезінфекційні розчини, у яких присутній перекис водню
1.16976.0001	Пероцтова кислота	75–400 мг/л	Дезінфекційні розчини також за наявності перекису водню
1.16995.0001	Нітрат	3–90 мг/л	Вода ґрунтова, колодязна, питна, джерельна, мінеральна, технічна, стічна, фільтраційна, акваріумна; сік вичавлений фруктовий й рослинний; їжа та корм для тварин; ґрунти й добрива
1.16971.0001	Нітрат	5–225 мг/л	Вода ґрунтова, колодязна, питна, джерельна, мінеральна, технічна, стічна, фільтраційна, акваріумна; сік вичавлений фруктовий й рослинний; їжа та корм для тварин; ґрунти й добрива
1.16973.0001	Нітрит	0,5–25 мг/л	Харчові продукти; вода технічна, стічна, акваріумна; охолоджувальні мастила
1.16732.0001	Нітрит	0,03–1 г/л	Вода для охолодження; рідини-теплоносії (для сонячних колекторів)
1.16974.0001	Перекис водню	0,2–20 мг/л	Дезінфекційні та мийні розчини (наприклад, харчова, пральна техніка); вода в басейні
1.17968.0001	Перекис водню	20–100 мг/л	Дезінфекційні розчини
1.16731.0001	Перекис водню	100–1000 мг/л	Дезінфекційні розчини
1.16141.0001	Сахароза	0,25–2,5 г/л	Напої (фруктовий та овочевий сік, освіжальні напої); молочні продукти
1.16136.0001	Загальний цукор (глюкоза + фруктоза)	65–650 мг/л	Напої (вино, сусло, фруктове вино, фруктові соки); харчові продукти
1.16987.0001	Сульфіти	10–200 мг/л	Вода стічна, котлова й котлова живильна; харчові продукти
1.16989.0001	Формальдегід	1–45 мг/л	Розчини для дезінфекції та полоскання (наприклад, пральні); водні розчини
1.16978.0001	Фосфат (PO ₄ ³⁻)	5–120 мг/л	Вода стічна; ґрунти й добрива; харчові продукти
1.16896.0001	Хлор (вільний)	0,5–10 мг/л	Вода питна, стічна; розчини для відбілювання, дезінфекції та полоскання
1.16128.0001	Яблучна кислота	5–60 мг/л	Напої (вино, сусло, фруктовий / овочевий сік); харчові продукти

Кількість вимірювань, передбачена одним пакуванням відносно кожного показника, становить 50 вимірювань. Наші фахівці проконсультують Вас щодо використання тест-смужок Reflectoquant®, допоможуть підібрати набори й адаптувати методики, а також нададуть технічну підтримку будь-якої складності. Звертайтеся за контактами:



рішення для лабораторій

вул. Сіхових Стрільців, 8, м. Бровари,
Київська обл., 07400, Україна

тел.: +380 (67) 225 80 96
info@apk.hlr.ua, apk.hlr.ua