

Калибровочный лист для портативного ИК-анализатора Инфраматик IM 8800 (Пертен, Швеция)

Метод экспресс-анализа продуктов с помощью ИК-спектроскопии не является прямым методом. Ошибка данного метода зависит от ошибки, характеризующей химический метод (арбитражный), который используется для сравнения с IM 8800. Для большинства продуктов и показателей типичная ошибка метода ИК-спектроскопии находится в интервале 1 - 1,5 от величины ошибки химического метода.

Продукт	Показатель	Подготовка пробы
Пшеница	Влажность	кювета 18 мм (входит в базовую комплектацию)
	Протеин	
	Сырая клейковина (по ГОСТу)	
Ячмень	Влажность	кювета 18 мм (входит в базовую комплектацию)
	Протеин	
Тритикале	Влажность	кювета 18 мм (входит в базовую комплектацию)
	Протеин	
Рожь	Влажность	кювета 18 мм (входит в базовую комплектацию)
	Протеин	
Рапс	Влажность	кювета 7 мм (приобретается отдельно)
	Протеин	
	Масличность	
Сорго	Влажность	кювета 15 мм(приобретается отдельно)
	Протеин	
Овес	Влажность	кювета 20 мм(приобретается отдельно)
	Протеин	
Соя	Влажность	кювета 25 мм(приобретается отдельно)
	Протеин	
	Масличность	
Кукуруза	Влажность	кювета 25 мм (приобретается отдельно)
	Протеин	
	Масличность	
Чечевица	Влажность	кювета 25 мм (приобретается отдельно)
Люпин	Влажность	кювета 25 мм (приобретается отдельно)