



**Т.С. Шаталова,**  
директор по маркетингу  
ООО «ЭКАН»



## НОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ «ИНФРАСКАН»

В 2015 г. компании «ЭКАН» исполнилось 10 лет. Все эти годы специалисты компании разрабатывают и производят современное лабораторное оборудование.

Создание семейства отечественных инфракрасных анализаторов и разработка их метрологического обеспечения – приоритетное направление деятельности фирмы с первых дней её основания.

Специалисты компании «ЭКАН» разработали линейку анализаторов «ИНФРАСКАН». Начиная с 2006 г., предприятие выпустило и реализовало более 1000 приборов двух поколений («ИНФРАСКАН-105» и «ИНФРАСКАН-210»), постоянно осуществляя их мониторинг и сопровождение.

Именно наши ИК-анализаторы вошли в инструментальную базу государственного контроля качества зерна и продуктов его переработки, который осуществляют специалисты Россельхознадзора (филиалы ФГБУ «Центр оценки качества зерна», ФГБУ «Межобластная ветеринарная лаборатория», ФГБУ «Референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору»), а также специалисты филиалов ФГБУ «Россельхозцентр».

В 2016 г. мы начали серийный выпуск нового прибора «ИНФРАСКАН-3150».

Можно сказать, что в отношении точности и воспроизводимости измерений прибор стоит



Анализатор «ИНФРАСКАН-3150»

в одном ряду с аналогами, выпускаемыми под самыми известными брендами. Вращающаяся измерительная кювета, которая обеспечивает возможность регистрации спектра отражения анализируемой пробы с нескольких точек за одно измерение и большая анализируемая площадь образца многократно повышают стабильность и точность результатов измерений. Фотоприёмное устройство на основе материала InGaAs фирмы Hamamatsu позволяет проводить точные измерения без увеличения продолжительности анализа.

Показатели надёжности приборов не вызывают сомнений и подтверждаются 10-летним опытом эксплуатации предшественников, прежде всего, анализаторов «ИНФРАСКАН-105», большинство из которых работают в лабораториях крупнейших производителей и экспортёров зерна и продуктов его переработки на юге и в центральной части России, а также

в Украине, республиках Беларусь, Казахстан и Молдова.

В отличие от анализатора «ИНФРАСКАН-210» новый прибор имеет встроенный в корпус компьютер с сенсорным 10 дюймовым дисплеем, и в этом смысле является автономным изделием. Результаты измерений отображаются на дисплее прибора и могут быть переданы на офисный принтер через локальную сеть или распечатаны на принтере, который входит в комплект поставки.

Вместе с тем, посредством возможности организации удалённого доступа, группа приборов нескольких лабораторий одного предприятия может быть объединена в сеть и передавать информацию в главную лабораторию.

Удалённый доступ позволяет также диагностировать работу приборов из сервис-центра и вносить необходимые коррективы в технические настройки, а также обновлять калибровки, установленные на приборе, и прописывать калибровочные уравнения на новые продукты.

В целях расширения коммуникационных возможностей прибор может быть подключен к сети Интернет. В нём также предусмотрены 2 USB-порта. Для передачи отчётов можно подключить принтер через USB-порт или через внешний накопитель.

В анализаторе «ИНФРАСКАН-3150» используется вся накопленная десятилетиями калибровочная



Научно-практический семинар на базе филиала ФГБУ «Россельхозцентр» в Саратовской области



Благодарственный диплом Международной промышленной академии к 10-летию компании

база (полный перечень представлен на сайте [www.ekan.spb.ru](http://www.ekan.spb.ru)).

Серийно прибор поставляется с калибровками на пшеницу (влажность, количество клейковины, м.д. белка) и ячмень (влажность, м.д. белка).

«ИНФРАСКАН-3150» имеет калибровку для оценки влажности в целом зерне пшеницы. Для отдельных регионов созданы калибровки для определения белка в целом зерне пшеницы.

В России впервые на приборе «ИНФРАСКАН-210» были разработаны

и аттестованы калибровки для определения ИДК в пшеничной муке. Эта уникальная калибровка работает и на новом приборе.

Особое внимание мукомолам следует обратить на возможность прибора определять белизну и водопоглотительную способность муки. Для специалистов лабораторий мукомольных предприятий «ИНФРАСКАН-3150» – это три прибора в одном (3 в 1). А цена этого прибора как минимум в 5 раз ниже зарубежного аналога, для которого

в калибровочных уравнениях, как правило, не существует понятия «клейковина».

Важно отметить, что совместно с Уральским НИИ метрологии компания «ЭКАН» разработала и аттестовала новую методику поверки прибора, которая существенно проще и понятнее предыдущей. Теперь анализаторы может поверить любой Центр стандартизации и метрологии (ЦСМ) по аттестованным образцам измеряемого продукта.

Специалисты компании участвуют в различных международных выставках и семинарах, внимательно отслеживая тенденции развития ИК-техники. Сегодня можно с уверенностью сказать, что 10 лет кропотливой работы позволили компании «ЭКАН» уверенно демонстрировать свои разработки на любых международных выставках и на равных конкурировать с любыми зарубежными производителями аналогичных приборов.

Прибавьте сюда хорошо развитую сеть сервисного обслуживания в России и за её пределами и сделайте правильный выбор!

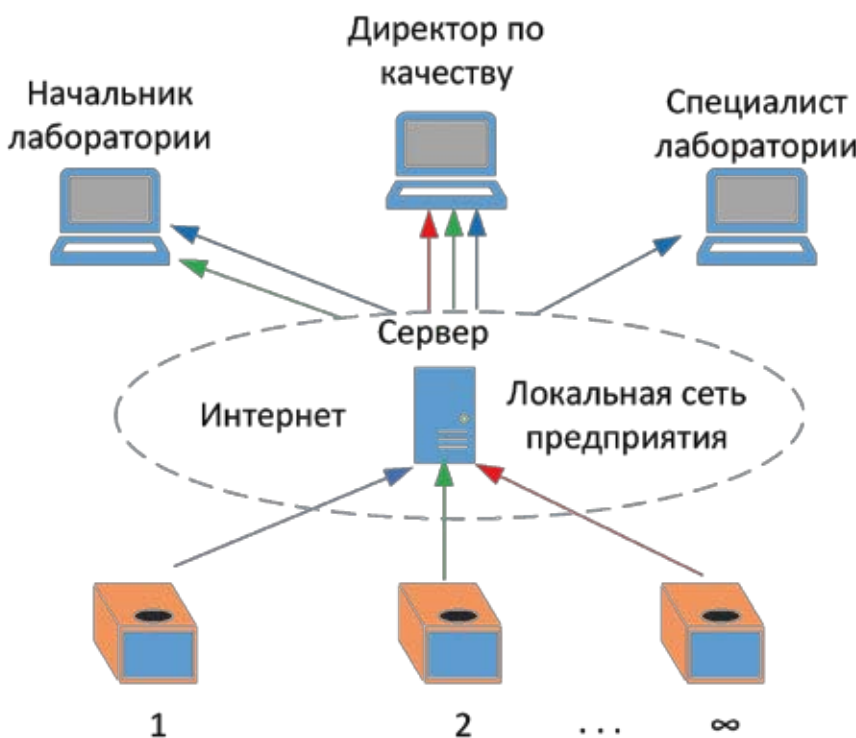


Схема организации удалённого доступа к приборам

**ООО «ЭКАН»**  
г. Санкт-Петербург,  
ул. Политехническая, д. 22  
Тел./факс: +7 (812) 556-91-13;  
+7 (812) 986-23-55  
E-mail: [info@ekan.spb.ru](mailto:info@ekan.spb.ru)  
Сайт: [www.ekan.spb.ru](http://www.ekan.spb.ru)

