

УЛЬТРАЗВУКОВОЙ АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА «ЛАКТАН» — МАССОВОМУ ПОТРЕБИТЕЛЮ

Производство и переработка молока — одна из ключевых сельскохозяйственных отраслей. В настоящее время Россия входит в число крупнейших в мире производителей молока и молочной продукции, для оценки которых на предприятиях пищевой промышленности и фермах, в пунктах приема молочной продукции и научно-исследовательских лабораториях используют анализаторы. С помощью данных приборов можно в кратчайшие сроки определить показатели качества молока и продуктов его переработки, принять решение о допуске сырья в производство либо о возможности следующего цикла переработки продукции. Среди параметров, которые можно проверить анализаторами, — процент жирности, белка, сухих веществ, плотность, наличие добавленной воды, доля лактоза, температура проб и другие параметры.

Сорок лет назад для контроля качества молока использовались сложные в эксплуатации и дорогостоящие анализаторы. Альтернатив такому оборудованию не было, поэтому им оснащались только крупные лаборатории, а небольшие фермы и сельхозпредприятия использовали трудоемкие, длительные арбитражные методы исследования с применением химических реактивов и вовлечением высококвалифицированного персонала. В те годы руководство предприятия «Сибagroприбор» запланировало создание доступного по цене анализатора, который смог бы позволить себе каждый отечественный фермер, — и данный проект был успешно реализован. В результате в середине восьмидесятых годов прошлого века появилась уникальная ультразвуковая измерительная ячейка, положенная в основу модели недорогого анализатора молока для массового потребителя.



Разработанная модель пользовалась чрезвычайным спросом: в месяц с конвейера сходило более 1 тысячи анализаторов, получивших звучное наименование «Лактан». В программе производства узлов для анализаторов участвовало несколько крупных заводов, а общая сборка, регулировка и калибровка приборов проходила на предприятии «Сибagroприбор». Региональные сельскохозяйственные службы закупали анализаторы большими партиями, по 300–500 приборов. Помимо внутреннего рынка, «Лактан» стал крайне востребованным в странах СНГ. В частности, Узбекистан в качестве разовой партии закупил 300 приборов. Активно приобретали анализаторы страны Балтии, Болгария, Румыния, Югославия. Были получены положительные результаты испытаний ультразвуковых анализаторов в Дании, Германии и Великобритании.

В неоднозначную, сложную эпоху девяностых началось (и в течение ряда лет длилось) неконтролируемое копирование различными компаниями анализатора молока «Лактан», связанное с эффективностью данного оборудования. Как результат, на отечественном и зарубежном рынках представлено большое количество ультразвуковых анализаторов качества молока различных производителей. Причем все они изготовлены по технологии, разработанной компанией «Сибagroприбор».

В течение тридцати лет были проданы сотни тысяч анализаторов «Лактан» по всему миру, а наибольшее их количество — на рынке Индии, мирового лидера в производстве молока.

Таким образом, технические решения, основанные на ультразвуковом анализе молока, оказались настолько успешными, что позволили создать один из наиболее долговечных и пользующихся массовым спросом товаров. Разумеется, у ультразвукового анализатора молока, как у любого товара, имеются не только сильные стороны — низкая цена, простота в использовании, отсутствие необходимости в применении химических реактивов, но и слабые — ограниченный срок службы ультразвуковой ячейки, необходимость тщательно следить за чистотой измерительного тракта, а также низкая скорость измерения (предел — 40–50 сек.). Конечно, научно-технический прогресс не стоит на месте... Сегодня на смену ультразвуковым анализаторам приходят более скоростные и недорогие инфракрасные анализаторы молока и молочных продуктов «ИнфраМилк», разработанные компанией «Сибagroприбор».