

Калибровки DA 7250

Калибровки для зерновых

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон (%)	R	Пробоподготовка
Ячмень	Влажность	1500+	6.8-30.3	0.96	Нет
	Белок	1500+	6.4-15.8	0.88	Нет
	Крахмал	100+	43.1-60.2	0.81	Нет
	Клетчатка	200+	2.7-9.3	0.80	Нет
Бобы	Влажность	<100	12.1-18.1	0.97	Нет
	Белок	<100	21.2-25.5	0.82	Нет
Кукуруза	Влажность	2800+	7.4-37.6	0.99	Нет
	Белок	1700+	4.9-15.2	0.97	Нет
	Жир	1700+	2.2-13.5	0.96	Нет
	Крахмал	800+	48.2-67.9	0.80	Нет
Овес	Влажность	500+	7.7-25.8	0.97	Нет
	Белок	300+	8.4-16.5	0.94	Нет
	Зольность	200+	1.2-10.6	0.79	Нет
	NDF	<100	21.4-36.2	0.79	Нет
	Клетчатка	100+	7.9-21.0	0.78	Нет
	Жир	100+	2.0-6.3	0.80	Нет
Рис белый, шлифованный	Влажность	200+	11.9-16.6	0.93	Нет
	Белок	800+	6.5-13.8	0.98	Нет
	Крахмал	<100	83.6-94.2	0.93	Нет
Горох	Влажность	<100	10.5-16.8	0.98	Нет
	Белок	<100	18.2-23.0	0.91	Нет
Рожь	Влажность	300+	9.4-23.9	0.98	Нет
	Белок	200+	6.8-14.7	0.97	Нет
	Крахмал	100+	51.5-73.5	0.96	Нет
	Зольность	100+	1.4-2.6	0.88	Нет
	Клетчатка	<100	2.2-3.7	0.90	Нет
Сорго	Влажность	200+	10.1 - 16.1	0.96	Нет
	Белок	200+	8.0 - 15.2	0.95	Нет
	Крахмал	100+	58.6 - 79.9	0.94	Нет
Тритикале	Влажность	300+	9.4-23.9	0.98	Нет
	Белок	200+	6.8-14.7	0.97	Нет
	Крахмал	100+	51.5-73.5	0.96	Нет
	Зольность	100+	1.4-2.6	0.88	Нет
	Клетчатка	<100	2.2-3.7	0.90	Нет
Пшеница	Влажность	4000+	7.3 - 22.1	0.97	Нет
	Белок	4200+	8.2 - 22.8	0.98	Нет
	Крахмал	1200+	61.5 - 83.0	0.97	Нет
	NDF	<100	7.2 - 17.3	0.76	Нет
	Зольность	1100+	0.9-2.1	0.76	Нет

Калибровки на продукты переработки зерна					
Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон (%)	R	Пробоподготовка
Пшеничная мука	Влажность	600+	10.2-15.9	0.98	Нет
	Белок	800+	8.0-16.7	0.99	Нет
	Зольность	500+	0.43-0.79	0.90	Нет
	Водопоглотительная способность	300+	55.5-73.1	0.91	Нет
	Повреждение крахмала	200+	3.9-7.5	0.95	Нет
	Более 10 других параметров*				Нет
Кукурузная клейковина	Влажность	500+	3.8-16.3	0.92	Нет
	Белок	500+	42.0-72.3	0.93	Нет
	Жир	100+	1.9-11.3	0.94	Нет
	Клетчатка	<100	1.1-3.9	0.97	Нет
	Зольность	<100	0.9-3.7	0.97	Нет
Манная крупа	Влажность	200+	10.5-14.57	0.98	Нет
	Белок	200+	11.2-18.1	0.98	Нет
	Зольность	200+	0.59-1.16	0.96	Нет
Кукурузная крупа	Влажность	300+	11.4-13.3	0.91	Нет
	Жир	700+	0.6-1.4	0.78	Нет
Гранулы на основе кукурузы и пшеницы	Влажность	800+	2.8-16.1	0.98	Нет
	Белок	800+	22.4-38.4	0.99	Нет
	Жир	500+	6.9-12.6	0.94	Нет
	Сырая клетчатка	200+	5.8-12.5	0.92	Нет
	Зольность	200+	2.7-6.5	0.93	Нет
	NDF	100+	20.2-32.3	0.80	Нет
	ADF	200+	6.5-17.9	0.90	Нет
Рисовые отруби, обезжиренные	Влажность	<100	10.5 - 13.1	0.99	Нет
	Белок	<100	15.0-18.3	0.83	Нет
	Жир	<100	0.9-3.6	0.99	Нет
Рисовые отруби, не обезжиренные	Влажность	100+	6.6-11.9	0.95	Нет
	Белок	100+	10.0-17.8	0.91	Нет
	Жир	100+	2.9-24.0	0.97	Нет
	Клетчатка	100+	3.1-12.9	0.93	Нет
Рисовая мука	Влажность	100+	8.1-13.0	0.96	Нет
	Белок	100+	4.4-8.8	0.91	Нет
	Жир	100+	0.1-2.4	0.86	Нет
Рисовая протеиновая мука	Влажность	<100	4.3-6.6	0.60	Нет
	Белок	<100	58.5-85.6	0.97	Нет
	Жир	<100	0.3-9.7	0.96	Нет
Пшеничные отруби	Влажность	200+	6.9-17.8	0.94	Нет
	Белок	200+	13.2-21.7	0.95	Нет
	Жир	200+	2.0-7.0	0.95	Нет
	Клетчатка	200+	2.3-13.0	0.95	Нет
	Зольность	100+	2.3-6.9	0.93	Нет
	Крахмал	300+	12.5-38.7	0.88	Нет
Пшеничная клейковина	Влажность	100+	4.5-7.6	0.96	Нет
	Белок	100+	67.2-77.9	0.98	Нет

Калибровки на семена масличных культур и продукты их переработки

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон (%)	R	Пробоподготовка
Рапс	Влажность	900+	3.6-12.8	0.94	Нет
	Масличность	900+	29.1-52.8	0.94	Нет
	Белок	600+	15.8-29.5	0.94	Нет
	Зольность	300+	3.0-5.2	0.68	Нет
	Хлорофилл	500+	0-34 мг/кг	0.76	Нет
	Глюкозинолаты*	100+	4.6-74.4 ммоль/кг	0.95	Нет
	Эруковая кис-та*	200+	0.02-50.1	0.98	Нет
	Др. жирные кислоты*				Нет
Соя	Влажность	700+	3-15.7	0.99	Нет
	Масличность	2000+	15.2-24.3	0.91	Нет
	Белок	2000+	32.4-48.4	0.96	Нет
	Зольность	200+	4.7-6.1	0.57	Нет
	Клетчатка	500+	4.0-5.6	0.85	Нет
	Аминокислотный состав*				Нет
Семена подсолнечника	Влажность	400+	4.4-10.5	0.95	Нет
	Масличность	400+	35.1-52	0.89	Нет
	Олеиновая к-та*	200+	19.9-92.7	0.97	Нет
	Линолевая к-та*	<100	2.4-67.6	0.97	Нет
Рапсовый жмых и шрот	Влажность	900+	1.5-15.3	0.98	Нет
	Белок	800+	28.0-40.1	0.97	Нет
	Масличность	700+	0.9-15.3	0.98	Нет
	Клетчатка	200+	6.7-14.7	0.95	Нет
	Зольность	100+	5.2-7.2	0.95	Нет
Гранулированный рапсовый шрот	Влажность	100+	1.6-10.5	0.99	Размол
	Белок	100+	28.6-43.97	0.99	Размол
	Масличность	100+	4.9-25.7	0.99	Размол
	Клетчатка	100+	7.1-11.3	0.91	Размол
	Зольность	100+	4.4-7.1	0.99	Размол
Хлопковая шелуха	Влажность	200+	5.2-9.7	0.97	Нет
	Белок	200+	3.2-20.0	0.96	Нет
	Масличность	200+	0.7-4.6	0.96	Нет
	Клетчатка	200+	25.4-52.6	0.96	Нет
Хлопковый шрот	Влажность	200+	7.1-17.3	0.96	Нет
	Белок	200+	30.9-46.3	0.97	Нет
	Масличность	200+	5.2-8.6	0.97	Нет
	Клетчатка	100+	7.2-18.5	0.95	Нет
Пальмовый жмых	Влажность	<100	4.2-11.1	0.99	Нет
	Белок	<100	14.2-16.2	0.91	Нет
	Масличность	<100	5.9-10.5	0.97	Нет
Соевая мука	Влажность	200+	2.1-6.9	0.95	Нет
	Белок	100+	41.3-52.0	0.95	Нет
	Масличность	100+	0.5-1.7	0.96	Нет
	Клетчатка	100+	1.6-4.1	0.82	Нет

Соевый шрот	Влажность	1700+	9.2-14.6	0.91	Нет
	Белок	2200+	41.1-51.6	0.97	Нет
	Масличность	1600+	0.2-3.3	0.90	Нет
	Клетчатка	1300+	1.8-10.2	0.94	Нет
	Зольность	500+	5.4-7.5	0.68	Нет
	Аминокислотный состав*				Нет
Гранулированный соевый шрот	Влажность	400+	3.4-11.1	0.99	Нет
	Белок	500+	41.5-50.7	0.98	Нет
	Масличность	400+	3.2-18.5	0.99	Нет
	Клетчатка	300+	2.0-6.3	0.96	Нет
	Зольность	300+	5.2-7.4	0.85	Нет
Соевая шелуха	Влажность	400+	4.0-16.5	0.99	Нет
	Белок	100+	9.3-20.2	0.98	Нет
	Масличность	300+	0.6-5.3	0.97	Нет
	Клетчатка	100+	27.5-41.3	0.95	Нет
Соевые хлопья	Влажность	300+	3.0-9.6	0.95	Нет
	Белок	300+	44.2-53.2	0.95	Нет
	Масличность	300+	0.6 - 9.6	0.98	Нет
	Клетчатка	300+	0.4-3.7	0.96	Нет
Подсолнечный шрот	Влажность	300+	4.8-13.6	0.93	Нет
	Белок	300+	22.7-40.6	0.96	Нет
	Масличность	200+	0.5-19.8	0.98	Нет
	Клетчатка	100+	12.8 - 26.9	0.88	Нет
	Зольность	<100	5.2-9.5	0.89	Нет
Подсолнечное масло	Св. жирные кислоты	300+	0.1-7.6	0.94	Нет
	Фосфор	200+	1-359 ppm	0.92	Нет

Калибровки на продукты из животного белка

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон(%)	R	Пробоподготовка
Перьевая мука	Влажность	400+	0.1-11.5	0.98	Нет
	Белок	200+	72.3-93.8	0.97	Нет
	Жир	400+	2.7-17.5	0.92	Нет
	Зольность	400+	1.0-4.2	0.69	Нет
Рыбная мука	Влажность	1000+	3.3-9.1	0.89	Нет
	Белок	1100+	54.4-74.2	0.69	Нет
	Жир	500+	5.3-17.2	0.76	Нет
	Зольность	600+	7.8-26.4	0.68	Нет
Мясо-костная мука	Влажность	1500+	1.0-9.1	0.98	Нет
	Белок	1500+	38.7-69.2	0.97	Нет
	Жир	1500+	5.6-22.7	0.97	Нет
	Зольность	1500+	4.2-42.5	0.97	Нет
	Аминокислотный состав*				Нет
Птичья мука	Влажность	1400+	1.5-6.9	0.98	Нет
	Белок	1200+	49.5-73.5	0.97	Нет
	Жир	1500+	8.1-21.8	0.97	Нет
	Зольность	1600+	5.1-30.0	0.96	Нет

Калибровки на комбикорма

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон (%)	R	Пробоподготовка
Комбикорма для нежвачных животных (свиней)	Влажность	8600+	6.6 – 15.7	0.77	Нет
	Белок	9600+	6.9 – 45.5	0.95	Нет
	Жир	4100+	1.3 – 13.0	0.95	Нет
	Клетчатка	2500+	1.1 – 18.0	0.85	Нет
	Крахмал	800+	10.6 – 57.1	0.88	Нет
	Зольность	1100+	3.9 – 24.3	0.92	Нет
	Сахары	600+	1.8 – 6.6	0.93	Нет
Комбикорма для жвачных животных	Влажность	2400+	7.1 - 25.2	0.88	Нет
	Белок	2700+	5.2 - 43.0	0.97	Нет
	Жир	2000+	0.8 - 15.3	0.96	Нет
	Клетчатка	1200+	0.9 - 20.5	0.92	Нет
	Зольность	700+	2.0 - 18.3	0.81	Нет
	NDF	<100	11.0 - 42.0	0.98	Нет
	Кальций	300+	0.3 - 6.9	0.82	Нет
Заменитель молока	Белок	<100	14.2-18.0	1.00	Нет
	Жир	<100	25.9-37.6	0.99	Нет
Корма для пушных зверей	Сухое вещество	<100	27.2-46.1	0.97	Нет
	Белок	<100	9.1-15.3	0.85	Нет
	Жир	<100	4.8-15.3	0.96	Нет
	Зольность	<100	2.0-4.9	0.73	Нет
	Углеводы	<100	5.5-17.2	0.84	Нет
Корм для рыб	Влажность	600+	1.0-14.0	0.95	Нет
	Белок	600+	25.1-68.1	0.97	Нет
	Зольность	400+	3.2-33.6	0.99	Нет
	Жир	500+	4.3-15.2	0.96	Нет
	Фосфор	100+	0.7-1.7	0.78	Нет

Калибровки на фураж

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон(%)	R	Пробоподготовка
Свежий фураж	Влажность	800+	21.7-88.2	0.97	измельчение
	Белок	800+	1.3-25.3	0.98	измельчение
	Зольность	600+	0.5-7.7	0.88	измельчение
	NDF	400+	5.0-67.1	0.98	измельчение
	ADF	<100	18.5-41.4	0.91	измельчение
	Сырая клетчатка	100+	4.6-12.0	0.80	измельчение
	Обм-я энергия	300+	7.3-12.5	0.87	измельчение
Сухой фураж	Влажность	1200+	2.6-19.2	0.94	измельчение
	Белок	1300+	3.7-21.6	0.95	измельчение
	Зольность	1100+	1.3-14.2	0.93	измельчение
	NDF	300+	24.0-73.9	0.95	измельчение
	ADF	300+	12.7-49.7	0.96	измельчение
	Сырая клетчатка	700+	4.0-40.9	0.95	измельчение
	Жир	400+	0.2-4.7	0.68	измельчение
	Кальций	400+	0.1-0.5	0.66	измельчение
Фосфор	400+	0.03-0.40	0.83	измельчение	

Калибровки на молочные продукты

Продукт	Параметр	Кол-во образцов	Диапазон	R	Пробоподготовка
Масло соленое	влага	200+	13.7 - 18.3	0,95	Нет
	жир	200+	78.2 - 84.8	0,98	Нет
	соль	200+	0.1 - 2.5	0,99	Нет
Масло не соленое	влага	200+	14.9 - 22.1	0,99	Нет
	жир	200+	75.7 - 83.9	0,99	Нет
Сыры (итальянские твердые сыры: Пармезан, Романо)	влага	2500+	10.3 - 30.3	1,00	Тертый
	жир	300+	24.0 - 34.1	0,96	Тертый
	соль	800+	2.7 - 5.6	0,80	Тертый
Сырные порошки	влага	<100	1.8 - 3.3	0,99	Нет
	соль	100+	1 - 8.4	1,00	Нет
	pH	100+	4.9 - 6.7	1,00	Нет
	L	100+	62.9 - 95.4	0,99	Нет
	a	100+	-2.8 - 42.9	0,99	Нет
	B	100+	8.3 - 42	0,98	Нет
Сухое молоко (обезжиренное и цельное сухое молоко, белковая сыворотка, концентрат, сухая пахта и т.п.)	влага	600+	1.3 - 5.3	0,99	Нет
	белок	500+	3.8 - 38.7	0,99	Нет
	жир	600+	0 - 37.6	0,99	Нет
	зола	300+	4.8 - 10.2	0,95	Нет
	лактоза	100+	36.8 - 79	0,99	Нет
	щелочность	200+	1 - 320	0,91	Нет
Сладкое сгущенное молоко	сухой остаток	200+	71.2 - 75.5	0,76	Нет
	жир	200+	7.3 - 9.2	0,91	Нет
	активность воды	200+	0.74 - 0.87	0,74	Нет
Сыворотка - сгущенная	сухие вещества	<100	34.92 - 55.7	0,99	Нет
	жир	600+	0.47 - 3.25	0,90	Нет
	белок	700+	10.64 - 15.89	0,81	Нет
	щелочность	600+	0.1 - 265.5	0,92	Нет
	зола	600+	7.46 - 10.0	0,93	Нет
Концентрат белковой сыворотки	белок	300+	27.77 - 40.71	0,79	Нет
	жир	300+	2.5 - 10.82	0,97	Нет
	щелочность	300+	29.2 - 220.7	0,76	Нет
	зола	300+	4.06 - 7.89	0,83	Нет
Йогурт	сухое вещество	<100	24.1 - 28.1	0,99	Нет
	жир	<100	7.3 - 8.8	0,98	Нет

* - параметры включенные только в расширенный пакет калибровок

Здесь представлены калибровки на основные продукты. В списке не указаны редко используемые калибровки. Также нужно принимать во внимание, что прибор позволяет разрабатывать собственные калибровки на любой показатель, который может быть определен методом ИК спектроскопии.