## 1. Lactoscan работают с молоком от 5С благодаря встроенной пробоподготовке. Для «Лактана» и «Клевера» пробу молока необходимо нагреть на водяной бане до 40С, затем дать остыть до 20-22С, перемешать и после этого делать измерение – согласно ГОСТ. Иначе измерение будет неточным.

## 2. Lactoscan определяют от 9 до 11 показателей молока, в том числе и фальсификацию (примесями; водой, содой, ингибирующими веществами и т.д.). Это возможно через показатель общие соли: если молоко разбавили водой, а потом добавили муку или мел, то Лактоскан это покажет…также он покажет, если в кислое молоко добавили соду. «Лактан» и «Клевер» определяют только 5 показателей и не имеют возможности для определения фальсификации.

## 3. Lactoscan имеют сразу три калибровки на коровье, козье, овечье молоко. Причём коровье все виды: обрат, сырое, пастеризованное. «Лактан» и «Клевер» - только коровье сырое. Остальные – за дополнительную плату.

## 4. Lactoscan могут работать со сливками без разбавления до 25%(опционально до 45%). «Лактан» и «Клевер» - только с молоком, жирностью до 4,5-5,0%. Работа со сливками – через разбавление обратом и дальнейшей пробоподготовкой.

## 5. Lactoscan - время измерения - 45 секунд! «Лактан» и «Клевер» -3 минуты.

## 6. Lactoscan - программное обеспечение в комплекте (сохранение данных, обработка, восстановление системы, сервисное обслуживание, корректировка показателей, перекалибровка). «Лактан» - ПО только у моделей 220, 230, 700. «Клевер» - ПО не комплектуется.

## 7. Lactoscan - калибровка и корректировка прямо с клавиш на анализаторе....не нужно высылать в сервисный центр! Вся процедура – 1-2 минуты на каждый показатель «Лактан» может калиброваться через подключение к компьютеру при наличии аттестованных проб молока. «Клевер» - только на заводе-изготовителе.

## 8. Lactoscan работают от 12В и 220В – в базе оснащены соответствующим блоком питания и шнуром. «Лактан» 220, 230, 700 и «Клевер» такой возможности не имеют.

**9. Lactoscan возможно дополнительно дооснастить встроенным рН-метром для определения кислотности молока, встроенным принтером; показателем проводимости для косвенного определения** **количества соматических клеток в молоке или стадии заболевания маститом.** **«Лактан» и «Клевер» такой возможности не имеют, за исключением подбора внешнего принтера.**

**10. Все модели Lactoscan оснащены встроенными перельстатическим насосами и кольцевым контуром промывки. Это позволяет всегда качественно промывать анализатор: моющие средства вытесняют остатки молока, двигаясь по часовой стрелке и попадая через один заборник, а сливаются через второй. Ячейка всегда чистая – измерение всегда точное. Плюс, это положительно сказывается на ресурсе. В «Лактане» промывка осуществляется помповым насосом по принципу «вперёд-назад». В результате измерительная ячейка не очищается до конца. «Клевер» насосом не оснащён – только ручная промывка, качество которой зависит от человеческого фактора.**