

Экстракция по Сокслету



Традиционные экстракционные установки для определения жира по Сокслету компании **BEGER** представлены в 3-х вариантах: FAT 1, FAT 4, FAT 6, соответственно на 1, 4 и 6 проб.

Самый простой и доступный метод анализа для большинства лабораторий, который использует метод холодной экстракции.

Метод: Суть метода заключается в вымывании жиров с помощью растворителя. А в последующем, определение разности

масс сухой колбы, и колбы после экстракции с содержанием жира.

Практически все продукты содержат жир. Уровень этого показателя достаточно важен, т.к. он является одним из показательных в плане качества продукта и возможного срока его хранения. Установки **FAT** фирмы **BEGER**, помогут вам справиться с этой задачей.

Область применения:

- мясо и мясные продукты; - зерновые продукты и корма; - кондитерские изделия.

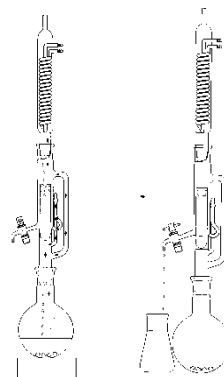
Принцип работы:

Взвешенный и размолотый **сухой** образец помещается в экстракционном патроне.

Влажные образцы необходимо сначала высушить на протяжении 2-3 часов при 103 ± 2 °C в сушильном шкафу, а потом поместить в экстракционный патрон.

Закройте экстракционный патрон обезжиренной ватой и вставьте в экстрактор Soxhlet, обязательно необходимо убедиться, что бы кран был закрыт, во избежание пролива растворителя.

Налейте растворитель в экстракционный сосуд.



Экстракция проводится на 20 - 30 сливочных циклов в час (около 4-6 часов), зависит от природы образца и растворителя, который применяется.

После окончания экстракции слейте растворитель в подходящий сосуд, открыв кран на экстракторе Soxhlet.

Продолжайте нагрев сосуда до тех пор, пока весь растворитель испарится и конденсируется в экстракторе Soxhlet (кран должен быть закрыт).

Нагрев остатка жира должен проводиться аккуратно, во избежание его разложения.
Извлеченный таким образом растворитель может быть использован для следующих экстракций.

Поставьте сосуд с выделенным остатком жира в сушильный шкаф при 103 ± 2 °C и сушите до постоянной массы (указывает на полное испарение растворителя).
Дайте колбе с жиром остыть до комнатной температуры (примерно 30 минут).

Взвесьте колбу с жиром и кипелками.

Преимущества:

- ❖ Количество анализируемых проб одновременно до 6-ти
- ❖ Отсутствие расходных материалов
- ❖ Индивидуальное управление каждым образцом
- ❖ Непрерывный контроль нагрева
- ❖ Компактные размеры
- ❖ Кран для слива растворителя
- ❖ Плавно регулируемая мощность от 0 ... 100°
- ❖ Доступная цена

Технические характеристики:			
	FAT 1	FAT 4	FAT 6
Количество проб	1	4	6
Объем колбы	250 мл		
Максимальная потребляемая мощность	500 Вт	2 000 Вт	3 000 Вт
Максимальная температура нагрева	350±10% °C		
Габаритные размеры со штативом без стекла, Ш x Г x В	520 x 165 x 600 мм	556 x 340 x 600 мм	816 x 340 x 600 мм
Масса	7 кг	12 кг	15 кг

Установка поставляется в полностью готовом для работы комплекте!

Комплект поставки: Нагревательный блок, экстрактор Сокслета, холодильник Димротта, штатив, комплект силиконовых шлангов, приемная круглодонная колба на 250 мл.

Информация для заказа:

Установка для экстракции на 1 пробу FAT1 – кат.№ 414 101 00 00

Установка для экстракции на 4 пробы FAT4 – кат.№ 414 104 00 00

Установка для экстракции на 6 проб FAT6 – кат.№ 414 106 00 00

Аксессуары:



Патроны для экстракции

Диаметр – 33 мм

Длина – 80 мм

Количество в уп. – 25 шт

Кат. № 414 101 03 00



Холодильник Димротта

Кат. № 414 101 01 00



Тело Сокслета

Кат. № 414 101 02 00