

Інформація про калібрування

22 Лютого, 2021



Загальні відомості

Готові калібрування продуктів розроблені спеціально для аналізатора GrainSense моделі A-1. Для використання калібрувань Сої і Кукурудзи необхідно провести якісний розмол проби за допомогою спеціального польового млина GrainSense або іншого лабораторного млина дискового типу.

Детальна інформація

Представлена нижче таблиця відображає ефективність калібрувань для всіх доступних на цей час продуктів. Відсоткове значення для Білку та Олії у розрахунку на абсолютно суху речовину (DM, ACP.)

Стандартне відхилення = середнє квадратичне відхилення (по всьому діапазону показника)
Значення були отримані в умовах приміщення, при кімнатній температурі та на зразках без сору.

Примітка: зразки з надзвичайно високою або низькою температурою або вологою, або зразки з великим вмістом сору/домішок можуть мати більшу похибку.

Зерно	Показник	Діапазон, %	Стандартне відхилення, %
Пшениця (цільне зерно)	Волога	8.4 – 19.5	0.2
	Білок	8.3 – 19.5	0.5
Ячмінь (цільне зерно)	Волога	7.6 – 20.6	0.3
	Білок	8.2 – 17.6	0.6
Овес (цільне зерно)	Волога	7.3 – 17.1	0.3
	Білок	8.6 – 16.1	0.7
Жито (цільне зерно)	Волога	9.4 – 19.5	0.3
	Білок	7.7 – 13.2	0.4
Ріпак (цільне зерно)	Волога	3.7 – 10.8	0.4
	Білок	15.7 – 25.0	0.7
	Олійність	36.9 – 50.4	0.9
Соя (розмол)	Волога	7.0 – 16.8	1.0
	Білок	31.5 – 48.8	0.6
	Олійність	17.5 – 21.6	1.0
Кукурудза (розмол)	Волога	8.1 – 18.8	0.3
	Білок	6.9 – 11.9	0.4
	Олійність	3.1 – 4.8	0.3