

# Milk Analyzer



**ชื่อเครื่อง:** เครื่องวิเคราะห์ห้องค์ประกอบน้ำนม

Milk Analyzer

**คุณสมบัติเครื่อง:**

เป็นเครื่องวัดคุณภาพน้ำนมดิบ น้ำนม ครีม เนย โยเกิร์ตและไอศกรีม โดยใช้เทคนิคทางด้านอินฟราเรด โดยมีตัวกรองเป็นตัวคัดคลื่นแสงที่ใช้งาน เหมาะสำหรับงานตรวจวัดที่มีความหนืดสูงๆ เช่น โยเกิร์ต นมช็อกโกแลต โดยที่ไม่ต้องมีการเจือจางตัวอย่างก่อนการวัด เหมาะสำหรับการใช้งานทั้งในส่วนของโรงงานและห้องปฏิบัติการ ค่าพารามิเตอร์ที่วัดได้แก่ ไขมัน ของแข็งที่ปราศจากไขมัน ความหนาแน่น โปรตีน แลคโตส และจุดเยือกแข็ง

**ตัวอย่างการประยุกต์ใช้:** การตรวจสอบคุณภาพของน้ำนมดิบ

**ที่มา:** <http://www.foodnetworksolution.com>

**สถานที่ติดตั้ง:** ห้องปฏิบัติการ SEC 324

**นักวิทยาศาสตร์ผู้รับผิดชอบ:**

- 1) นายวรภัสม์ แป้นจันทร์ โทร. 0987027702
- 2) นางสาวศัทธิยา ยूरยาตร์ โทร. 0845149138