

# Інформація про калібрування

6 Травня, 2020



## 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 згідно з ДСТУ.

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.

<b>Зерно</b>	<b>Показник</b>	<b>Діапазон, %</b>	<b>Стандартне відхилення, %</b>
<b>Пшениця</b> (цільне зерно)	<b>Волога</b>	<b>8.4 – 19.2</b>	<b>0.3</b>
	<b>Білок</b>	<b>8.3 – 19.3</b>	<b>0.5</b>
<b>Ячмінь</b> (цільне зерно)	<b>Волога</b>	<b>7.6 – 20.6</b>	<b>0.3</b>
	<b>Білок</b>	<b>8.2 – 17.6</b>	<b>0.5</b>
<b>Овес</b> (цільне зерно)	<b>Волога</b>	<b>8.6 – 15.6</b>	<b>0.3</b>
	<b>Білок</b>	<b>7.3 – 15.4</b>	<b>0.4</b>
<b>Жито</b> (цільне зерно)	<b>Волога</b>	<b>9.4 – 13.9</b>	<b>0.2</b>
	<b>Білок</b>	<b>7.7 – 13.2</b>	<b>0.4</b>
<b>Ріпак</b> (цільне зерно)	<b>Волога</b>	<b>3.7 – 10.8</b>	<b>0.4</b>
	<b>Білок</b>	<b>15.7 – 25.0</b>	<b>0.7</b>
	<b>Олійність</b>	<b>36.9 – 50.4</b>	<b>0.9</b>
<b>Соя</b> (розмол)	<b>Волога</b>	<b>8.7 – 14.1</b>	<b>0.5</b>
	<b>Білок</b>	<b>33.2 – 39.0</b>	<b>0.4</b>
	<b>Олійність</b>	<b>17.5 – 21.6</b>	<b>0.3</b>
<b>Кукурудза</b> (розмол)	<b>Волога</b>	<b>9.2 – 16.2</b>	<b>0.3</b>
	<b>Білок</b>	<b>6.0 – 11.0</b>	<b>0.3</b>
	<b>Олійність</b>	<b>2.2 – 4.3</b>	<b>0.3</b>