

Bedienungshinweise / Usage informations

Bedienungshinweise
Usage informations

Seite 3
Page 4



**FUNKE
GERBER**

Funke-Dr.N. Gerber Labortechnik GmbH
Ringstr. 42
12105 Berlin

Tel.: +49 30 702 006 - 0 Fax: +49 30 702 006 - 66
e-mail: kontakt@Funke-Gerber.de

1. Einleitung

Der SEDILAB-Tester wurde entwickelt, um die hygienischen Bedingungen bei der Milchproduktion zu prüfen. Grundlegend ist dabei folgende Beziehung: Je mehr Partikel und Schmutz sich in der Milch befinden, desto schlechter sind die hygienischen Bedingungen während des Melkens, der Lagerung und Kühlung.

2. Prinzip

Die Rohmilch fließt durch einen Filter; dieser hält die in der Milch befindlichen Partikel zurück. Anschließend wird der Filter getrocknet, und die Ergebnisse werden mit Referenz-Werten verglichen, die in jeder Milchproduktionsstätte oder jedem weiterverarbeitenden Betrieb vorhanden sein sollten. (Sie können die Referenz-Tabelle von Funke-Dr.N.Gerber verwenden, die Sie unter der Artikel-Nr. 4920 bestellen können)

3. Installation

Befestigen Sie das Gerät auf einem stabilen Untergrund (z.B. ein Tisch oder eine Laborbank) mithilfe der Schraubzwinge. Verbinden Sie nun den Gummiball, welcher der Druckerzeugung dient, mit dem Anschluss auf der Oberseite des Gerätes. Der Auslauf sollte in einen Abfluss oder ein passendes Gefäß zum Sammeln des Filtrats führen. Der Filter wird auf das Sieb gelegt

4. Gebrauch

Heben Sie den Zylinder an, um den Filter zu positionieren. Überführen Sie die zu untersuchende Milch in den Milchzylinder. Schließen Sie die Oberseite des Zylinders mit Ihrer Linken Hand. Betätigen Sie nun den Gummiball mit Ihrer rechten Hand, um Druck zu erzeugen. Die Milch fließt nun durch den Filter. Legen Sie anschließend den Filter zum Trocknen auf einen trockenen Untergrund. Vergleichen Sie das Ergebnis mit Referenz-Werten und klassifizieren Sie Ihre Probe.

5. Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach dem Ende jeder Testreihe mit Wasser und Spülmittel. Die Gummidichtung muss regelmäßig kontrolliert und ersetzt werden.

6. Anmerkung

Rohmilch darf vor dem Test nicht gefiltert worden sein. Andernfalls sind die Testergebnisse unbrauchbar.

1. Introduction

The SEDILAB tester was developed to test the hygienic conditions of milk production in dairy farms.

Underlying is the following observation: the more particles and dirt in milk, the poorer hygienic conditions during milking, pouring and cooling.

2. Principle

Raw milk flows through a filter. The particles in the milk are trapped in the filter. The filter is thereafter dried and the results are compared to reference values that each farm or dairy factory should have prepared. (Funke-Dr. N. Gerber's reference tables are suitable for this purpose and can be ordered under art. no. 4920)

3. Installation

Connect the tube of the rubber ball to the unit (on the top of it, to the small pipe). Fix the unit to a stable support (e.g. table or lab bench) by tightening the vice. The outlet of the discharge tubing should be directed to a waste or suitable waste collector. The filter card should be positioned on top of the sieve.

4. Using Sedilab

Tip up the cylinder to position the filter.

Transfer the milk which has been tested in the milk cylinder. Close the top of the cylinder using the palm of the left hand. Apply pressure by pressing the rubber ball with the right hand. The milk will flow through the filter. Lay the filter on a dry surface for drying. Compare the result to the standard values and classify the sample.

5. Cleaning

Wash the unit with detergent and water at the end of each group of tests. The rubber sealing should be frequently controlled and periodically replaced.

6. Note

Raw milk should not be filtered before testing. Should this happen, the test would not come to any reliable results.