Перечень товаров, работ и услуг, планируемых к закупу для научных исследований в 2026 году в рамках выполнения государственного заказа по конкурсу на программно-целевое финансирование по научным, научно-техническим программам на 2025-2027 годы (Министерство науки и высшего образования Республики Казахстан)

(наименование конкурса)

По теме программы: ИРН BR28712213 «Повышение производительности и экологизация молочно-товарных ферм на основе интенсификации и цифровизации кормопроизводства, растениеводства и рационального использования ресурсов для улучшения экономической и экологической устойчивости Акмолинской области»

(наименование)

НАО «Кокшетауский университет им. Ш. Уалиханова»

(наименование организации)

№	Наименование	Характеристики (для оборудования допускается указание модели, марки, страны и других сведений)	Обоснование закупок оборудования	Планируемая стоимость, тенге	Сроки закупок	Условия оплаты (50/50 % 30/70 % 70/30 % 100 %)	Контакты
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Анализатор молока и молочных продуктов MilkoScan FT3, Foss	MilkoScan FT3 предназначен для анализа молока, молочных продуктов и соков, в т. ч. сливок, сыворотки, мягкого творога, сливочного мороженого, кондитерского крема, йогурта и прочей ферментированной продукции. MilkoScan FT3 способен анализировать образцы продукции жидкой и вязкой консистенции по комплексу основных физико-химических показателей, а также выявлять их производственное загрязнение или фальсификацию с помощью встроенного ASM-модуля определения аномалий. Прибор также	Закупка MilkoScan FT3 необходима для комплексного экспресс-анализа физико-химического состава и качества молока и молочных продуктов. Прибор обеспечивает оперативное определение жира, белка, лактозы, сухих веществ, СОМО, плотности, мочевины, казеина, кислотности и других показателей, а также	90 000 000	октябрь	50/50%	zakupNTP2025-2027@shokan.edu.kz +7 701 778 21 78

		можно использовать для анализа состава новых или разрабатываемых молочных продуктов, включая самостоятельное создание собственной библиотеки ИК-спектров. Для облегчения этой задачи компанией FOSS разработано специальное ПО и удобный инструментарий, способный выдавать подсказки пользователю в процессе проведения калибровки. Тип образца Анализ состава жидких и вязких молочных продуктов, таких как молоко, сливки, сыворотка, йогурт, белковые концентраты, включая порошок-концентрат сывороточного белка, шоколадное молоко и многое другое. Области применения Аналитическое решение для контроля сырья, стандартизации молока, оплаты молока, проверки на фальсификат, управления технологическими процессами и их оптимизации, а также контроля качества в ходе всего процесса переработки молока. Параметры Глобальные калибровки: Жир, белок, лактоза (включая низколактозные продукты), полное содержание сухого вещества, сухой обезжиренный остаток, температура замерзания, титруемая кислотность, плотность, свободные жирные кислоты, лимонные кислоты, казеин, мочевина, сахароза, глюкоза,	исследование различных видов молочной продукции и выявление отклонений/фальсификации. Применение MilkoScan FT3 позволит повысить оперативность, точность и воспроизводимость исследований, сократить время проведения анализа и расход химических реактивов, а также обеспечить получение объективных данных для оценки качества молочного сырья, изучения влияния кормления и условий содержания животных на состав молока и разработки мероприятий по повышению качества и технологической ценности молочной продукции.				

		фруктоза и галактоза. Обнаружение намеренно и случайно добавленных примесей. Стандартизованный инструмент MilkoScan FT3 обеспечивает новую запатентованную автоматическую стандартизацию, которая выполняется каждый второй час. Это устраняет сбои в работе инструмента и обеспечивает долговременную стабильность результатов. Отпадает необходимость в трудоемких проверках стандартизации с использованием химических реагентов и значительно снижается потребность в дорогостоящем эталонном анализе. Целевые модели для обнаружения фальсификации (TAM) –Сульфат аммония –Мальтоза –Нитрит натрия –Циануровая кислота –Меламин –Сорбит –Формальдегид –Бикарбонат натрия –Сахароза –Глюкоза –Карбонат натрия –Добавленная мочевина –Гидроксипролин –Хлорид натрия –Добавленная вода –Мальтодекстрин –Цитрат натрия					

		–Добавленный индикатор жира Погрешность (молоко) <1,0% CV (Ж, Б, Л, ОС) (гарантированная) <0,8% CV (Ж, Б, Л, ОС) (типичная) <4,0 м°С (ТЗ) Повторяемость (молоко) <0,25% CV (Ж, Б, Л) <0,20% CV (ОС) <1 м°С (ТЗ) Переносимость (молоко) <0,5% CV (Ж, Б, Л, ОС) Последовательное загрязнение образцов (молоко и сливки) <0,5% Процедура настройки Автоматическая процедура для наклона / точки пересечения градуировочной кривой Объем образца для молока и сливок <8,0 мл Время измерения (молоко) 30 секунд Температура образца 5-55 °С (образец должен быть однородным) Температура окружающей среды 10 – 35 °С Усовершенствованная проточная система Автоматическая установка нуля и очистка. Очистка определяется в соответствии со свойствами и автоматически настраивается для каждого конкретного образца Автоматический контроль влаги					

		Защищенная автоматическая система осушения Интеллектуальная диагностика Встроенные идентификационные чипы для регистрации времени износа, истории обслуживания и устранения неисправностей Сетевые соединения ЛИС, FossManager™ Качество деминерализованной воды ISO класс 3 / ASTM тип IV или лучше Вес и размеры (Ш х Г х В) 43 кг / 750 х 450 х 408 мм. Изготовитель оборудования – FOSS Analytical A/S. Страна происхождения – Дания (Denmark). Срок поставки до 21 декабря 2026 года. Внесение в реестр ГСИ. Расходные материалы на первые три года эксплуатации. Доставка, монтаж, установка, пуско-наладка оборудования, а также обучение персонала навыкам работы на оборудовании. Гарантия - 12 месяцев. Постгарантийный период обслуживания – 36 месяцев.					

Руководитель организации: Сырлыбаев М.К. _____
(подпись)

Руководитель программы: Байтеленова А.А. _____
(подпись)