



El control de calidad en la industria alimentaria es un riguroso proceso que garantiza al consumidor final que los productos alimenticios cumplen con las normas de calidad y seguridad establecidas. Dicho proceso interviene en todas las etapas de la cadena de producción alimentaria, desde la selección de materias primas hasta la elaboración del producto final con el fin de asegurar que los productos son seguros y estables. En NEURTEK Instruments brindamos diferentes equipos para determinar las características físicas de estos productos.

COLOR



- Líder mundial en soluciones de medición del color y el aspecto para la industria alimentaria.
- 93 de las 100 principales empresas mundiales de alimentación y bebidas utilizan HunterLab.

COLOR ESPECTROFOTÓMETRO SIN CONTACTO - [AEROS](#)

- Ideal para muestras con textura o no uniformes como cereales, snacks, confitería
- Equipo con sensor sin contacto y autorregulable en altura
- Plataforma rotacional de gran tamaño con una medición en 5 segundos
- Resultados en pantalla
- a EasyMatch Essentials de fácil navegación, no se requiere PC.



COLOR ESPECTROFOTÓMETRO 45/0º - [COLORFLEX L2](#)



- El software integrado, fácil de usar para productos en polvo o líquidos opacos
- Pequeño y compacto, ocupa muy poco espacio en la mesa de trabajo
- Versiones especiales con escalas de color propias para:
 - [COLORFLEX L2 TOMATO](#)
 - [COLORFLEX L2 COFFEE](#)
 - [COLORFLEX CITRUS](#)

COLOR ESPECTROFOTÓMETRO 0/45º - [AGERA](#)

- Medición en 0/45º con gran área de medición de 51 mm
- Visualización de muestras y captura de imagen
- Interfaz de usuario inteligente.



COLOR ESPECTROFOTÓMETRO PORTÁTIL - [MINISCAN 45/0](#)



- Medición en 45/0º con área grande de medición de 25 mm
- Equipo portátil para trabajar con solo una mano. Pantalla grande.

COLOR ESPECTROFOTÓMETRO TRANSMISION - [VISTA](#)

- Mide líquidos y sólidos transparentes lo que permite determinar la pureza de muchas materias primas.
- Incluye escalas de color e inclusive LOVIBOND, BC (Beer Color), ASBC Turbidity y AOCS (American Oil Chemists Society, en alemán: American Society of Oil Chemists).





VISCOSIDAD Y TEXTURA



VISCOSÍMETROS ROTACIONALES (ASTM ISO 2555 / ISO 3219)

- Cálculo de la viscosidad dinámica en mPas· o cPoise . Método Brookfield.
- Sonda Pt100 (según modelo) y en opción, sist. Temperatura hasta 300°C.
- También con velocidad de cizalla controlable (Discos coaxiales o Cono/Plato).
- Para análisis de la viscosidad o textura del chocolate, yogur, cremas etc.
- Con husillos especiales para materiales heterogéneos ej. yogur con pedazos de fruta.



TEXTURÓMETRO TX-700

- Amplia gama de sondas y células de carga, ideal para análisis de textura o consistencia de yogures, quesos, firmeza de embutidos, rigidez de tostadas, flexibilidad de barritas de cereales, fragilidad de galletas...
- Sonda de temperatura PT 100 integrada. Visualización directa de curvas. Programación y memorización de datos.

PH · CONDUCTIVIDAD · TURBIDEZ · MULTIPARAMÉTRICOS

DURÓMETRO DE FRUTAS Y VEGETALES – HPE III Fff



- Control de pH con el fin de alargar la vida útil de los productos, por adición de ácidos débiles como el acético, cítrico o láctico.
- Salinidad y Conductividad.
- El oxígeno disuelto es un elemento de control relevante en aquellos procesos como la fermentación que dependen de la actividad de las levaduras. Por otra parte influye en la calidad del producto, en su valor nutricional, color y sabor debido a las reacciones de oxidación.

CONTROL DE ESPUMAS Y TENSOACTIVOS · ENSAYOS EN LÍQUIDOS



- [SITA FoamTester](#) (ISO9455-3) permite analizar automáticamente parámetros clave de la espuma, como volumen total, estructura y drenaje. Garantiza resultados reproducibles gracias a su sistema de formación controlada de espuma y su tecnología de medición óptica avanzada.
- [El SITA DynoTester+](#) (ISO 1409) mide de forma precisa la tensión superficial dinámica de líquidos, permitiendo controlar propiedades críticas en formulaciones.

DUREZA



DURÓMETRO DE FRUTAS Y VEGETALES – HPE III Fff



- Durómetro digital portátil con indentadores intercambiables para ensayos no destructivos de la firmeza de frutas y verduras.
- Se pueden guardar y exportar hasta 300 valores de medición a través de la interfaz RS-232 / USB.

DURÓMETRO – DIGI TEST II

- Dispositivo de medición digital modular para ensayos de dureza totalmente automatizados, según Shore, VLRH e IRHD en alimentos con geometrías de ensayo variables.
- Los accesorios del digi test II permiten realizar un proceso de ensayo de dureza fiable en superficies cóncavas, convexas e irregulares. También es posible realizar un ensayo de dureza con un grosor de material inferior a 6 mm, lo que significa que también es adecuado para muestras de tamaños muy pequeños.



ESTUFAS Y MOBILIARIO DE LABORATORIO

- Amplia gama de estufas y hornos de laboratorio.
- Rango de temperaturas a dimensiones a seleccionar.
- Mobiliario para laboratorios.

ENSAYOS EN PACKAING**ID MEDIDOR DE TRANSPARENCIAS**

- Utilizado para medir el velo, haze, nitidez, apariencia y transparencia de materiales transparentes o translúcidos (Films transparentes, Vidrio, Líquidos, etc).
- Medición óptica de materiales transparentes que se correlaciona con la percepción humana. Mida lo que el ojo puede ver.
- Medición por contacto y sin contacto.

