Sector ALIMENTACIÓN

INSTRUMENTOS para CONTROL DE CALIDAD e I+D+i

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.

CARACTERIZACIÓN DE PARTÍCULAS

TAMAÑO y FORMA PARTICULA (DIA) – CAMSIZER X2 (ISO 13322-2)

- Análisis dinámico de imagen (DIA) para determinar distribución Tamaño y Forma de partícula. Granulometría en productos como: azúcar, sal, café, especias, granulados…
- Método estándar para control de calidad e I+D.
- Análisis en seco y húmedo. Para polvo y suspensiones 0.8 micras a 8 mm

TAMAÑO PARTICULA (DL) – SYNC (ISO 13320)

- Difracción laser con análisis dinámico de imágenes integrado para granulometría / tamaño de partículas: 0.01micras a 4 mm.
- Medición en seco y húmedo. Módulos fáciles y rápido de cambiar.

ANALIZADOR ESTABILIDAD (SMLS) – TURBISCAN LAB

- Sistema para estudio estabilidad y tiempo vida útil, puede utilizarse tanto en I+D como en control de calidad para materias primas y formulaciones de productos finales.
- La presentación de un producto en cuanto a sedimentación o disolución afectan la percepción del cliente sobre la calidad general del producto. Conocer su TSI es importante

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 300ºC.
- 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.

COLOR

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

- El software integrado, fácil de usar para productos en polvo ó líquidos opacos
- Pequeño y compacto, ocupa muy poco espacio en la mesa de trabajo
- Versiones especiales con escalas de color propias para:
  - COLORFLES TOMATO
  - COLORFLEX 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 PORTATIL – 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
- 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).

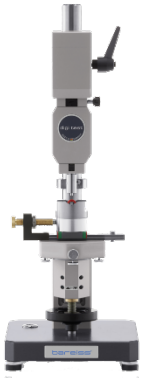
DUREZA

bareiss®

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.