



1 | Mesure de la viscosité rotationnelle

Série ViscoQC

Analyse de la viscosité en un ou plusieurs points avec mesure de la limite d'élasticité

2 | Mesure de la taille et de la distribution des particules

Litesizer DIA, DIF et DLS

Analyses de la taille, de la forme et du potentiel zêta des particules

3 | Mesure de la stabilité à l'oxydation

RapidOxy

Analyses accélérées du vieillissement

4 | Réfractométrie

AbbeMat Advanced

Mesure de l'indice de réfraction et de la concentration

5 | Mesure de la masse volumique des liquides

Série DMA

Contrôle qualité par mesure de la masse volumique

6 | Pycnométrie à gaz

Série UltraPyc

Mesure de la densité squelettique (réelle) sans préparation

7 | Mesure de la densité tapée

Série Ultratap

Analyse des caractéristiques d'emballage et de compression

8 | Minéralisation acide par micro-ondes

Série Multiwave

Préparation d'échantillons pour l'analyse élémentaire

9 | Mesure de la concentration en ligne

Série L-Rix

Contrôle de la concentration en temps réel dans l'environnement de production

10 | Rhéologie rotationnelle/oscillatoire et rhéologie des poudres

Série MCR

Analyse des propriétés viscoélastiques et d'écoulement des poudres, et mesure de la tribologie alimentaire

11 | Rhéologie rotationnelle

RheoLabQC

Courbe de viscosité, limite d'élasticité et analyse des propriétés d'écoulement

Contrôle qualité et caractérisation du chocolat

Une qualité basée sur les données

Solutions de mesure avancées pour la R&D, le contrôle de la qualité, la surveillance des processus et l'inspection finale à toutes les étapes de la production de chocolat



En savoir plus