



Soluciones para la industria alimentaria: Del laboratorio al proceso

1 | Medición de la viscosidad rotacional

Serie ViscoQC

Análisis de la viscosidad en un punto y en varios puntos con medición de la tensión de fluencia

2 | Análisis de humedad

Brabender MT-CA

Secado en estufa automatizado para múltiples muestras

3 | Análisis de harina y masa

Brabender FarinoGraph

Caracterización de la absorción de agua de la harina y de la reología de la masa

4 | Medición de la densidad de líquidos

Series DMA

Control de calidad mediante la medición de la densidad

5 | Polarimetría

Serie MCP

Rotación específica (°) y concentración (%)

6 | Refractometría

AbbeMat Advanced

Medición del índice de refracción y de la concentración

7 | Picnometría de gases

Serie Ultrapyc

Medición de la densidad esquelética (verdadera) sin necesidad de preparación previa

8 | Medición de la concentración en línea

Serie L-Rix

Monitorización de la concentración en tiempo real en el entorno de producción

9 | Calorimetría diferencial de barrido

Serie Julia DSC

Caracterización de las propiedades térmicas

10 | Medición de la estabilidad a la oxidación

RapidOxy

Análisis del envejecimiento acelerado

11 | Digestión ácida por microondas

Serie Multiwave

Preparación de la muestra para análisis elementales

12 | Reología rotacional/oscilatoria y de polvos

Serie MCR

Medición de la textura y análisis del comportamiento viscoelástico y del flujo de polvos

13 | Medición del tamaño y la distribución de partículas

Litesizer DLS, DIF y DLS

Análisis del tamaño y la distribución de la forma de las partículas y del potencial zeta

Soluciones para la industria alimentaria: Del laboratorio al proceso

Soluciones avanzadas para el análisis de alimentos

Analice las materias primas, optimice los procesos y garantice la consistencia del producto final con datos fiables y reproducibles en todas las etapas de la cadena de valor alimentaria.



Descubra más