

Soluciones para Alimentos en Polvo

Caracterización de los Alimentos en Polvo



Análisis de polvos alimentarios de última generación: Ofrecemos una amplia gama de instrumentación analítica que le ayuda a superar los retos más complejos con los alimentos en polvo, incluida la determinación de la densidad, el tamaño de las partículas, la fuerza de cohesión, la compresibilidad y la permeabilidad, para que pueda elaborar alimentos mejores y más agradables.

DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com



Optimice sus alimentos en polvo con nuestra instrumentación analítica

Con nuestra cartera de instrumentos de análisis de polvos diseñados para la caracterización de alimentos en polvo, profundice en el conocimiento de los materiales con técnicas de análisis de última generación. Encuentre la formulación adecuada, supere los problemas de transporte y almacenamiento, y ofrezca alimentos mejores y más agradables a los consumidores.

Formulación

- Encuentre formulaciones que aumenten la calidad del producto y disminuyan los costos de producción con la determinación del tamaño de las partículas y la distribución del tamaño de las partículas
- Investigue la cristalinidad de los azúcares para mejorar la textura con instrumentos de difracción de rayos X

Transporte y flujo de polvo

- Mejore los procesos de producción mediante la supervisión de los cambios en las propiedades de flujo del polvo
- Determine las propiedades de flujo dependientes de la temperatura y la humedad para optimizar el transporte, el almacenamiento, el mezclado y otros pasos del proceso

Envasado y almacenamiento

- Utilice la determinación de la densidad real para calcular los volúmenes correctos de llenado del envase
- Conozca la compresibilidad del polvo con la densidad de polvo asentado
- Investigue la estabilidad del polvo alimentario con pruebas rápidas de oxidación a pequeña escala

Análisis del producto final y experiencia del cliente

- Utilice la digestión ácida asistida por microondas para preparar las muestras para el análisis de metales pesados con espectrometría de masas
- Utilice la determinación del área superficial y del tamaño de los poros para conocer la solubilidad y la velocidad de disolución del polvo
- Realice pruebas de viscosidad a diferentes velocidades de cizallamiento para mejorar la sensación en boca de sus alimentos en polvo