

Solutions pour les poudres alimentaires

Caractérisation des poudres alimentaires



Analyse des poudres alimentaires de nouvelle génération : Nous proposons une large gamme d'instruments analytiques qui vous aident à relever les défis les plus complexes liés aux poudres alimentaires, notamment la détermination de la masse volumique, de la taille des particules, de la force de cohésion, de la compressibilité et de la perméabilité, afin que vous puissiez produire des aliments de meilleure qualité et plus agréables à déguster.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com



Optimisez vos poudres alimentaires grâce à notre instrumentation analytique

Grâce à notre gamme d'instruments d'analyse des poudres conçus pour la caractérisation des poudres alimentaires, approfondissez votre compréhension des matériaux avec des techniques d'analyse de nouvelle génération pour les poudres alimentaires. Trouvez la bonne formulation, surmontez les problèmes de transport et de stockage et offrez aux consommateurs des aliments meilleurs et plus agréables à manger.

Formulation

- Trouvez des formulations qui améliorent la qualité des produits et réduisent les coûts de production grâce à la détermination et à la distribution de la taille des particules
- Étudiez la cristallinité des sucres pour améliorer la texture à l'aide d'instruments de diffraction des rayons X

Transport et écoulement des poudres

- Améliorez les processus de production en surveillant les changements dans les propriétés d'écoulement des poudres
- Déterminez les propriétés d'écoulement en fonction de la température et de l'humidité afin d'optimiser le transport, le stockage, le mélange et d'autres étapes du processus

Emballage et stockage

- Utilisez la détermination de la masse volumique réelle pour calculer les volumes de remplissage corrects de l'emballage
- Découvrez la compressibilité des poudres à l'aide de la masse volumique tassée
- Étudiez la stabilité des poudres alimentaires à l'aide de tests d'oxydation rapides à petite échelle

Analyse du produit final et expérience du client

- Utilisez la digestion acide assistée par micro-ondes pour préparer les échantillons à l'analyse des métaux lourds par spectrométrie de masse
- Mesurez la surface et déterminez la taille des pores pour connaître la solubilité et les taux de dissolution de la poudre
- Effectuez des tests de viscosité à différents taux de cisaillement pour améliorer la sensation en bouche de vos poudres alimentaires