

Lösungen für pulvrige Lebensmittel

Charakterisierung von pulvrigen Lebensmitteln



Analyse von pulvrigen Lebensmitteln der nächsten Generation: Wir bieten eine breite Palette von Analysegeräten, die Ihnen helfen, die komplexesten Herausforderungen bei pulvrigen Lebensmitteln zu meistern, einschließlich der Bestimmung von Dichte, Partikelgröße, Kohäsionsstärke, Kompressibilität und Permeabilität, damit Sie bessere und genussvollere Lebensmittel herstellen können.

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com



Optimieren Sie Ihre pulverigen Lebensmittel mit unseren Messgeräten

Mit unserem Portfolio an Pulveranalysegeräten, die für die Charakterisierung von pulverigen Lebensmitteln entwickelt wurden, vertiefen Sie Ihr Verständnis von Materialien mit Analysetechniken der nächsten Generation. Finden Sie die richtige Formulierung, überwinden Sie Transport- und Lagerungsprobleme und bieten Sie den Verbrauchern bessere, genussvollere Lebensmittel an.

Formulierung

- Finden Sie Formulierungen, die die Produktqualität erhöhen und die Produktionskosten senken – inklusive Partikelgrößenbestimmung und Partikelgrößenverteilung
- Untersuchen Sie die Kristallinität von Zuckern zur Verbesserung der Textur mit Röntgendiffraktionsgeräten

Transport und Pulverfluss

- Verbessern Sie Produktionsprozesse durch die Überwachung von Veränderungen des Pulverfließverhaltens
- Bestimmen Sie temperatur- und feuchtigkeitsabhängige Fließeigenschaften, um Transport, Lagerung, Mischen und andere Prozessschritte zu optimieren

Verpackung und Lagerung

- Verwenden Sie die Bestimmung der wahren Dichte, um das korrekte Füllvolumen der Verpackung zu berechnen
- Informieren Sie sich über die Komprimierbarkeit von Pulvern mit der Stampfdichte
- Untersuchen Sie die Stabilität von pulverigen Lebensmitteln mit schnellen Oxidationstests in kleinem Umfang

Endproduktanalyse und Kundenerfahrung

- Verwenden Sie den mikrowellenunterstützten Säureaufschluss zur Vorbereitung von Proben für die Schwermetallanalyse mittels Massenspektrometrie
- Verwenden Sie die Bestimmung der Oberfläche und der Porengröße, um etwas über die Löslichkeit und die Auflösungsrate des Pulvers zu erfahren
- Führen Sie Viskositätsmessungen bei verschiedenen Scherraten durch, um das Mundgefühl Ihrer Lebensmittelpulver zu verbessern