

Análisis de Snacks

Instrumentos y Analizadores



Instrumentos de Laboratorio y Proceso



Análisis de Snacks



Análisis en 6 segundos



Mediciones On-line



Software en la web

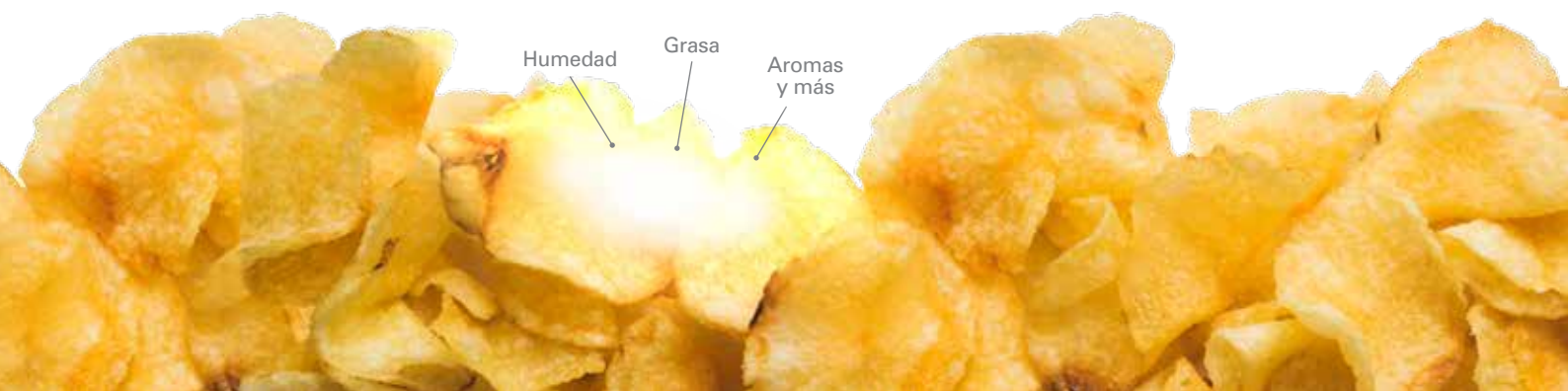


Resultados 24/7



Calidad del producto terminado

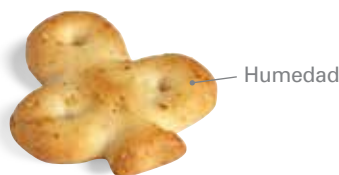
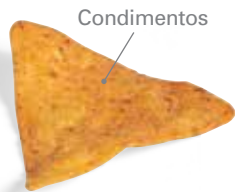
Ya sea que sus productos sean horneados, extruidos o fritos, nuestras soluciones analíticas le ayudarán a ahorrar costos y mejorar la calidad. Los tipos de análisis que ofrecemos incluyen análisis de composición, características de gelatinización de almidón y grado de cocción.



Humedad

Grasa

Aromas
y más



Perten Instruments proporciona equipos analíticos para el análisis de ingredientes, optimización de procesos y verificación de los snackfoods terminados.

Nuestros instrumentos NIR, analizadores de textura y analizadores de rendimiento son utilizados por los principales productores de snackfood en todo el mundo. Tenemos una amplia experiencia en análisis de snackfood y podemos ayudarle a producirlos de manera más eficiente.



Análisis de Ingredientes

El análisis de los ingredientes entrantes no sólo le ayuda a evitar que los materiales fuera de especificación entren en producción, sino que también le permite segregar por calidad y utilizar los ingredientes en su máximo potencial.

Los analizadores NIR determinan la humedad, proteínas, grasa y mas en harinas e ingredientes, en tan solo unos segundos.

El analizador rápido de viscosidad mide la características de los ingredientes tales como la curva de gelatinización y la viscosidad en; masas, harinas, hidrocoloides, almidón y más.

Control y optimización de la producción

Cuanto mas conocimiento sobre el estado del proceso de producción, se tenga, más fácil es controlar y optimizar el mismo. Nuestros equipos NIR son particularmente útiles ya que proporcionan resultados en tiempo real en proceso o en pocos segundos cuando se utilizan en el laboratorio. Optimice la fritura, horneado y adicción de aromas reduciendo la merma y mejorar la consistencia del producto.

Verificar la Calidad del producto terminado

Cuando los ingredientes han sido debidamente seleccionados y el proceso de producción está siendo monitorizado, usted ha establecido una base sólida para la calidad del producto. Sin embargo, no evita la necesidad de verificación del producto final. Nuestro texturometro verifica las características de textura; textura crujiente, esponjosidad y mas. Los equipos NIR verifican rápidamente la cantidad de aromas, humedad y grasa en la muestra.

Composición



DA 7250

El Analizador NIR más versátil, preciso y variado en sus aplicaciones



DA 7440

Sensor NIR Online
DA 7440



El Analizador NIR DA 7250

En sólo 6 segundos, el DA 7250 determina la humedad, grasa, salinidad y más en ingredientes, productos intermedios y productos terminados con una precisión excepcional.

Es robusto, fácil de usar y diseñado para funcionar en entornos de producción alimentaria. Debido a que las muestras se analizan en cubetas abiertas, no se requiere limpieza entre muestras, y los resultados son independientes del operador.

Los principales productores de snacks utilizan el DA 7250 directamente en la planta de producción para verificar rápidamente la calidad del producto. Esto ayuda a disminuir la merma al ser capaz de ajustar rápidamente la adición de aromas o el proceso de fritura sin tener que esperar los resultados de laboratorio.

La versión DA 7250 SD está diseñada para su uso en un entorno fabril. Su diseño sanitario limita superficies, rendijas y otros lugares donde el material alimenticio podría adherirse. Esto hace que sea fácil de limpiar reduciendo así las posibilidades de crecimiento microbiano.

Su diseño de acero inoxidable y su área de análisis abierta lo hacen ideal para su uso en las ocasiones donde los requisitos higiénicos o de limpieza son altos, en entornos fabriles o con muestras difíciles. El DA 7250 SD tiene la certificación IP65, lo que significa que es resistente al polvo y al agua.



Sensor NIR Online DA 7440

El DA 7440 mide la humedad, la grasa y la salinidad en todo tipo de productos fritos, extruidos u horneados – sobre cintas transportadoras. Basado en la última tecnología de matriz de diodos

NIR, proporciona una medición precisa en tiempo real y no requiere recalibración en los cambios de producto. Al utilizar un espectro NIR completo en lugar de sólo unas pocas longitudes de onda, el DA 7440 supera a los analizadores NIR de tecnología de filtros anteriores. Los problemas del pasado relacionados con una baja precisión y reajustes quedan resueltos con el DA 7440.

Utilizando el espectro completo es incluso posible medir diferentes productos con diferentes aromas con una sola calibración, reduciendo las mermas entre cambio de productos.

El software hace posible visualizar las mediciones donde quiera que se encuentre. Las lecturas y gráficos de tendencias pueden mostrarse en la pantalla táctil o en los navegadores de cualquier dispositivo conectado a la red local. El DA 7440 también puede integrarse con sistemas de control de instalaciones a través de varias interfaces.



Funcional



RVA

Características de la curva de gelatinización del almidón e ingredientes



RVA Las harinas de maíz, arroz o de trigo no siempre se comportan como se espera, incluso cuando aparentemente cumplen con las especificaciones. Los principales fabricantes de aperitivos utilizan el RVA para medir el rendimiento real de los ingredientes, así como su producto final, optimizando la producción.

El RVA fue diseñado para determinar las características de la curva de gelatinización del almidón y su comportamiento en el proceso de producción. El almidón contribuye a la textura, el sabor, el color, el valor nutricional y la estabilidad en la vida útil de los snacks. El uso de almidones fuera de especificaciones podrían causar problemas en la producción. Poder identificar dichos lotes mediante el RVA nos ayudara a reducir las posibles pérdidas.

El RVA puede identificar las entradas anormales de harina, irregularidades en el mezclado en seco y las desviaciones en el rendimiento del extrusor en una fase temprana del proceso. Esto evita que los ingredientes no aptos entren en las producciones, que los productos intermedios no aptos progresen y que el producto no cumpla con las especificaciones.

El RVA evalúa todas las fases del producto extruido: materia prima, producción y producto terminado. Evalúa las características de gelatinización del almidón y otros ingredientes amiláceos así como el grado de cocción de las formulaciones de mezcla y productos acabados extruidos.



TVT

Análisis de Textura



Analizador de Texturas TVT

6700 El analizador de texturas TVT 6700 proporciona pruebas objetivas de las características de los snacksfood. Mide la textura crujiente y mas en patatas fritas, tortilla chips, y mas

snacks extruidos, pretzels, galletas y muchos otros tipos de snacks.

Con el TVT 6700, puede analizar con métodos estandarizados o desarrollar métodos personalizados utilizando nuestra amplia gama de accesorios y métodos. Nuestros clientes realizan mediciones como:

- Firmeza. Textura crujiente.
- Adherencia
- Resistencia a la tensión y cohesión
- Flexibilidad y extensibilidad
- Elasticidad





Expertos en análisis de alimentos por más de 50 años

Fundada en 1962, Perten Instruments es un proveedor líder de soluciones totales analíticas para la industria agroalimentaria. Servimos a algunas de las compañías más grandes del sector, operadoras especializadas e institutos de investigación que apoyan las industrias agroalimentarias.

Perten se centra en el desarrollo de métodos e instrumentos innovadores que ayuden a la industria a alimentar al mundo de manera más eficiente. Desarrollamos varios métodos de análisis ampliamente utilizados, incluyendo el Falling Number y los métodos Glutomatic y continuamos invirtiendo fuertemente en I + D.

Hoy, Perten es parte de PerkinElmer, líder mundial en instrumentación analítica y soluciones de diagnóstico. Perten encabeza la Unidad de Negocios de Alimentos dentro de PerkinElmer. Los productos Perten – en combinación con los analizadores de leche líquida Delta y los kits de seguridad alimentaria Bioo Scientific – ofrecen una de las líneas más completas de soluciones de análisis disponibles.

Nuestra presencia es mundial a través de las oficinas y distribuidores de Perten y PerkinElmer. En total, estamos activos en más de 100 países. La sede del Grupo Perten Instruments está ubicada en Estocolmo, Suecia.

