

Equipos de Análisis
Químico y Físico

PolcoMagazine

Edición **Abril 2015**



• BÜCHI

Unidad de Extracción E-816 ECE.
Determinación económica
y automática de grasa

• PerkinElmer

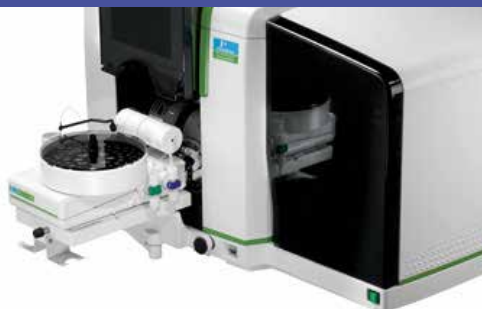
Determinación de Cobre, Hierro y
Manganeso en vino con sistema de
absorción atómica PerkinElmer

• Metrohm

Titulación termométrica Metrohm

• Anton Paar

Medidor de Alcohol y
Extracto en Cervezas: Alex 500



Unidad de Extracción E-816 ECE

Determinación económica y automática de grasa

Büchi Labortechnik, anuncia el lanzamiento de la nueva unidad de extracción E816 ECE (Economic Continuous Extraction) para la determinación de grasa en muestras de diferentes tipos alimentos de consumo humano y animal.

Esta nueva metodología de trabajo automática y continua, garantiza un método simple y de operación sencilla, adicionalmente una alta tasa de recuperación de solvente permite gran ahorro en costos de operación.





Beneficios

- Rápida y simple selección de métodos gracias a su librería intuitiva
- Intervención mínima del operario gracias a su fácil carga de muestra
- Incremento en tiempo disponible del operador gracias a la innecesaria atención del equipo
- Hasta 4 veces más rápido, comparado con extracciones usando el Sistema de vidriería tradicional
- Alta reproducibilidad y resultados confiables gracias a su método de extracción continua
- Extracción automática y según método Twisselmann
- Rápida calefacción gracias a sus placas cerámicas y zonas individuales de calentamiento

Determinación de Cobre, Hierro y Manganeso en vino con sistema de absorción atómica PerkinElmer.

Table 1. Elemental limits on wines imported into China.

Element	Limit (mg/L)
Copper (Cu)	1
Iron (Fe)	8
Manganese (Mn)	2



Debido al aumento en el consumo de vino en países como China, las regulaciones en la seguridad y calidad de estos licores también están siendo objeto de crecimiento y verificación.

Las recientes importaciones de vino a China están siendo estrictamente verificadas al cumplimiento de límites, para el listado de elementos relacionado en la tabla 1. Si el vino no cumple la especificación, estaría sujeto a destrucción o retorno a su país de origen.



Aunque estos elementos están presentes naturalmente en las uvas con las que se producen los vinos, la concentración de cada metal puede variar según la región y el tipo de suelo donde fueron cultivadas. Este es el principal factor por el cual se requiere de un sistema que permita el análisis de cualquier tipo de muestra de vino y la detección de variados rangos de concentración.

A continuación presentamos una nota de aplicación (descargable **AQUÍ**) de PerkinElmer, en la cual se presenta el análisis de 9 diferentes tipos de vino usando un PinAAcle 900 AA para la cuantificación de Cu, Fe, y Mn. Adicionalmente se expone cómo usando el FAST Flame 2, el error asociado al usuario durante la creación de curvas, se puede ver reducido.





Titulación termométrica Metrohm



La titulación es probablemente el método más antiguo y con más uso a nivel mundial en el área de química analítica. Por un largo tiempo, los sensores potenciométricos (electrodos) han sido usados en un amplio rango de aplicaciones de titulación.

Como resultado de esto, las titulaciones potenciométricas se han convertido en procedimientos estándares a seguir según normas internacionales. Sin embargo, en ocasiones, un electrodo indicador adecuado no está siempre disponible para un problema existente, pues se pueden presentar incompatibilidades de matriz o analito.

Es en situaciones como estas donde una alternativa es requerida. Afortunadamente existe esta opción y es la cuantificación por Entalpia.

La teoría dice que cada reacción química es acompañada por un cambio en su entalpia (ΔH) según la ecuación:

$\Delta H = \Delta G + T\Delta S$, donde ΔG corresponde al cambio en la energía libre de la reacción, T , es la temperatura absoluta, y ΔS la variación en la entropía. En la medida en que la reacción química se desarrolla, su resultado puede ser medido como el cambio en la temperatura de la muestra, y por consiguiente cómo la cantidad de muestra reacciona o se produce.

Para este tipo de aplicaciones Metrohm dispone del 859 Titrotherm. Un sistema completo controlado por tiamo, que permite la cuantificación de sodio en alimentos de una manera fiable y rápida.

Para información complementaria puede descargar la información detallada **AQUÍ**.



Medidor de Alcohol y Extracto en Cervezas: **Alex 500**

Medidor de Alcohol y Extracto en Cervezas: **Alex 500**

El Alex 500 es un medidor compacto de alcohol y extracto, que permite a las cervecerías artesanales realizar sus propias mediciones sin necesidad de recurrir a laboratorios externos.

El analizador Alex 500 determina el contenido de alcohol, el extracto, las calorías, el grado de fermentación y muchos parámetros más de la cerveza.

Ahora es más fácil poder controlar toda su producción desde el mosto hasta la botella, asegurando que cada botella contenga lo que dice en su etiqueta.



*Equipos de Análisis
Químico y Físico*

Medellín

Andrés Marquez - Darío Agudelo
Carrera 43E No. 5 - 65
Teléfono: (4) 448 0592

Bogotá

Marysol Ortiz
Nidia Mejía

Costa Atlántica

José Assad Muskus
Móvil: 301241 2974
jose.assad@polco.com.co

Boyacá

Nidia Mejía
Móvil: 301 430 3412
nidia.mejia@polco.com.co

Valle del Cauca, Cauca, Nariño

Angélica María Quintero Oviedo
Móvil: 301 430 2690
angelica.jaramillo@polco.com.co

Eje Cafetero

Darío Agudelo
Móvil: 301 430 3703
dario.agudelo@polco.com.co

Santander

Sonia Patricia Rojas
Móvil: 300 439 6523
sonia.rojasguzman@polco.com.co

Córdoba / Sucre

Andrés Márquez
Móvil: 301 430 3341
andres.marquez@polco.com.co

Llanos Orientales

Marysol Ortiz
Móvil: 301 430 3496
marysol.ortiz@polco.com.co

Huila / Tolima

Línea Gratuita Nacional
018000 523333

Línea Gratuita Nacional 018000 523333
www.polco.com.co - polco@polco.com.co