



Soluciones especializadas para industrias alimenticias del sector lácteo, cárnicos, confitería, cereales, bebidas gaseosas y alcohólicas, refrescos, entre otros.





Büchi presenta una amplia gama de equipos para determinación de sustancias basados en métodos de referencias usados en la industria (extracción Soxhlet, destilación Kjeldahl, entre otros), análisis multiparamétrico en cuestión de segundos de alimentos con espectroscopía infrarroja cercana y procesos de secado por pulverización y encapsulación.

01. CONCENTRACIÓN

Evaporación para laboratorio y de uso industrial - Rotavapor®



02. DESTILACIÓN DE ALCOHOL

Unidad de destilación K-350 / K-355

03. DIGESTIÓN DE MUESTRA PARA ANÁLISIS DE PROTEÍNA

SpeedDigester K-425 / K-436

04. ENCAPSULACIÓN DE SABORES

Encapsulador B-390



06. LIOFILIZACIÓN DE FRUTOS

Lyovapor™ L-200

05. EXTRACCIÓN DE GRASA

FatExtractor E-500



08. DETERMINACIÓN DE PUNTO DE FUSIÓN

Melting Point M-565



07.

MEDICIÓN EN LÁCTEOS, CÁRNICOS Y CEREALES

NIR Master



Metrohm ofrece una gama completa de equipos para el análisis iónico, medición de pH, titulación, espectroscopía Raman, estabilidad oxidativa y cromatografía iónica, de acuerdo con los lineamientos de las normas internacionales para la industria de alimentos y bebidas.

01. CROMATOGRAFÍA IÓNICA EN LÁCTEOS/JUGOS/REFRESCOS

930 Compact IC Flex



02. PH/CONDUCTIVIDAD/OXÍGENO DISUELTO EN JUGOS/LÁCTEOS/VINO

914 pH/Conductometer



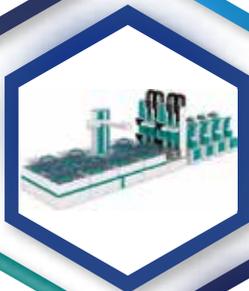
03. ESTABILIDAD OXIDATIVA EN ACEITES COMESTIBLES & MARGARINAS/CAFÉ/VINO.

892 Professional Rancimat



04. TITULACIÓN POTENCIOMÉTRICA EN ZUMOS/LÁCTEOS REFRESCOS/SALSAS

OMNIS



05. TITULACIÓN KARL FISCHER EN LICORES/MARGARINA/CHOCOLATES/ESPECIAS

852 Titrande



06. IDENTIFICACIÓN DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y TRAZAS DE CONTAMINANTES EN CONDIMENTOS/REFRESCOS/FRUTAS & VERDURAS

MISA Advanced





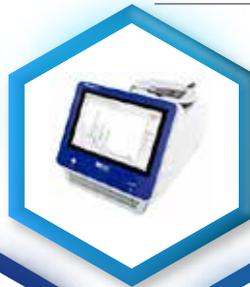
BWTEK

BWTEK es reconocido por la fabricación de equipos de espectroscopia Raman para análisis de la calidad y seguridad de los alimentos, así como de la composición y autenticidad de los productos alimenticios.

01. ANÁLISIS DE ÁCIDOS GRASOS MONO Y POLIINSATURADOS EN ACEITE VEGETAL
i-Raman Plus 785S



02. CUANTIFICACIÓN DE TRIGONELINA EN CONTROL CALIDAD DE CAFÉ
i-Raman Prime 785S



03. CUANTIFICACIÓN DE METANOL EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS
i-Raman Pro 785S



04. IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
NanoRam 1064



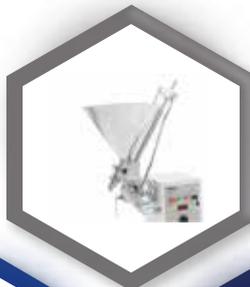
ERWEKA

Compañía alemana con más de 60 años de experiencia en el diseño y producción de equipos de alta calidad para laboratorios de Investigación & Desarrollo en el sector de alimentos.

01. MOLIENDA Y MEZCLADO A ESCALA PLANTA PILOTO EN ALIMENTOS EN POLVO O GRÁNULOS
AR403 + KM/KB



02. DOSIFICACIÓN AUTOMATIZADA A ESCALA PLANTA PILOTO EN ALIMENTOS CREMOSOS Y LÍQUIDOS
AR403 + FDS y FDF



03. DETERMINACIÓN DE DENSIDAD APARENTE EN ALIMENTOS EN POLVO O GRÁNULOS
SVM



04. DETERMINACIÓN DE FLUJO GRANULAR EN ALIMENTOS EN POLVO O GRÁNULOS
GTB





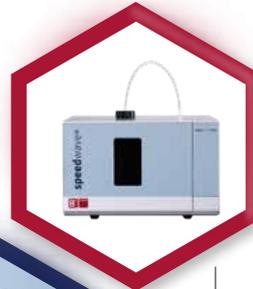
Berghof cuenta con digestores microondas para el pretratamiento de alimentos y bebidas con el fin de eliminar en su totalidad la materia orgánica y poder analizar de forma óptima la concentración de minerales y elementos de interés.



01. DIGESTIÓN DE HARINA
CON VASOS DAP-60
SpeedWave Xpert -DAP60



02. DIGESTIÓN ÁCIDA DE CACAO
CON VASOS DAK-100
SpeedWave Xpert - DAK100



03. DIGESTIÓN DE
LECHE EN POLVO
Speedwave ENTRY -DAP60



04. DIGESTIÓN ÁCIDA DE
MOSTO DE CERVEZA
SpeedWave Xpert-DAP100



05. DIGESTIÓN DE ACEITE VEGETAL EN
RECIPIENTES DE ALTA PRESIÓN
DAB-3



stakpure

Compañía Alemana experta en el desarrollo de sistemas de producción de agua pura y ultrapura según ASTM D1193 e ISO 3696 para preparación de análisis fisicoquímicos, instrumentales y microbiológicos en industria de alimentos y bebidas



Julabo
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY

Compañía Alemana líder en la fabricación de Sistemas de control de temperatura para la industria de alimentos y bebidas.





Carrera 43E No. 5 – 65 Patio Bonito – Medellín
+57 (4) 4480592 +57 301 3687239
polco@polco.com.co