

DIKEVI CHIMIE TECHNOLOGIE

# Aplicaciones de Resonancia Paramagnética Electrónica en Alimentos

Tecnología avanzada para el análisis de oxidación y frescura en productos alimenticios



# Sobre Nosotros

## Experiencia Comprobada

**DIKEVI** es una empresa de referencia que se adapta a los avances tecnológicos y sociales dando a conocer soluciones con los más altos estándares de calidad.

- Nuestro equipo está conformado por especialistas en el área de:



Química/Química Analítica



Resonancia Magnética  
Nuclear, Infrarrojo



Clasificación Arancelaria

Estamos comprometidos a poner nuestros conocimientos a tu disposición para resolver los problemas de tu empresa.

Distribuidores autorizados de equipos de Resonancia Magnética Nuclear, Infrarrojo y RAMAN

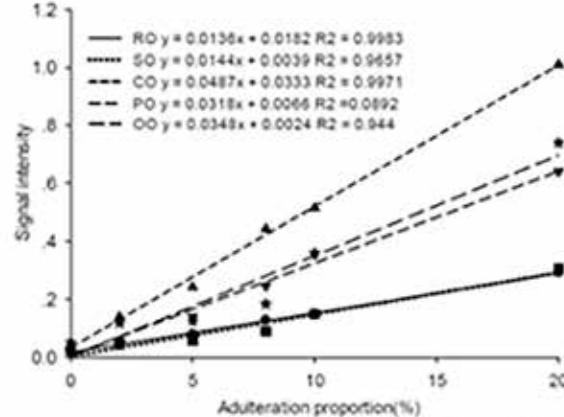
# Perfil de Oxidación de Aceites Comestibles

La oxidación de los aceites comestibles generan irremediablemente radicales libres fácilmente detectables con un equipo de EPR en las diferentes etapas de la oxidación.



# Detección de Adulteración en Aceites

Existe una correlación directa con la intensidad de la señal de EPR con el % de adulteración de aceites como:



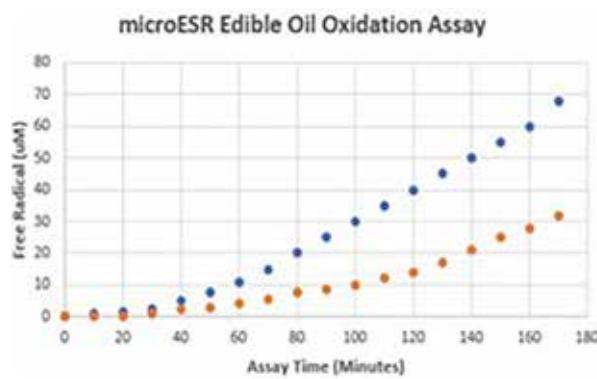
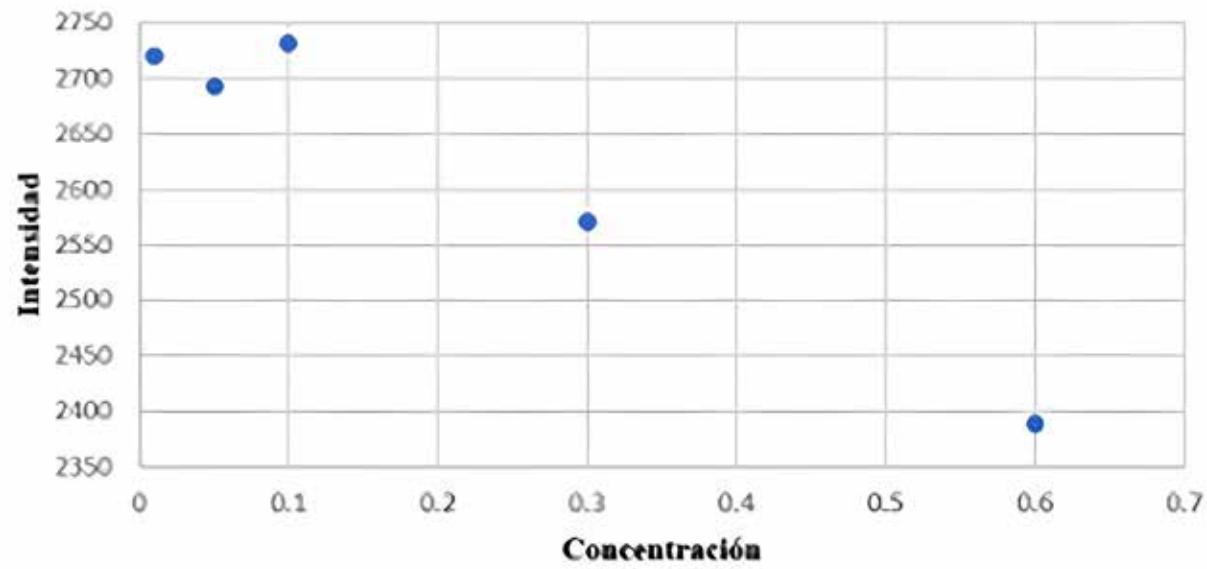
# Tiempos de Vida de Anaquel

Con el ESR-5000 se puede estimar el tiempo de vida de Anaquel en aceites, jugos o incluso en cervezas más rápido al ser posible determinarse en cuestión de minutos vs horas.

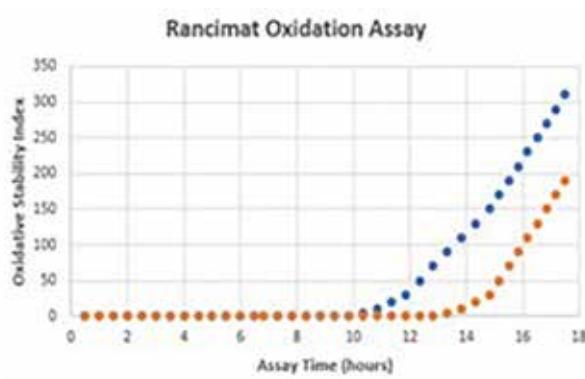


Abajo se presenta un gráfico para la capacidad antioxidante de un jugo de manzana

**Curva de calibración**  
**Análisis de Propiedades Antioxidantes con**  
**Equipo Micro ESR**



El gráfico en naranja y la curva en azul muestra diferencias al **día 14** del test de Vida de Anaquel



Cambios en la curva naranja y la curva azul detectable a los **30 días** del test de Vida de Anaquel.



# Resonancia Paramagnética Electrónica para la Frescura de la Cerveza



El envejecimiento oxidativo de la cerveza se produce mediante un proceso de radicales libres. La acumulación de estos produce productos finales carbonílicos como aldehídos y cetonas, lo que le da a la cerveza un sabor a cartón.

## Ventajas del Perfil de Oxidación EPR



### Medida Analítica Precisa

Proporciona una evaluación del estado antioxidante general de una cerveza en cada etapa del proceso de elaboración.

### Predictión de Vida Útil

Ofrece una predicción útil de la vida útil de una cerveza terminada antes de su costoso proceso de evasado y distribución.



DIKEVI  
CHIMIE TECHNOLOGIE

## Contáctanos

Estamos Aquí Para Ayudarte

Descubre cómo la tecnología del ESR-5000 puede transformar tu laboratorio. Nuestro equipo de expertos está listo para asesorarte y ofrecerte soluciones personalizadas.

Email

[contacto@dikevichimie.com](mailto:contacto@dikevichimie.com)

Teléfono

+52 729 879 2161