

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

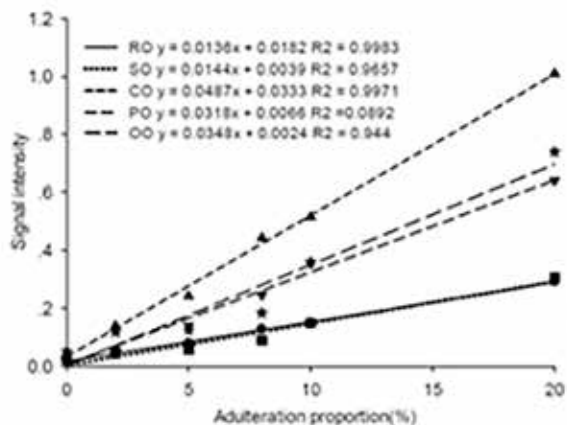
Perfil de Oxidación de Aceites Comestibles

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:



RO - Aceite de Canola

Rapeseed oil



CO - Aceite de Maíz

Corn oil



SO - Aceite de Soya

Soy oil



PO - Aceite de Cacahuete

Peanut oil



OO - Aceite de Oliva

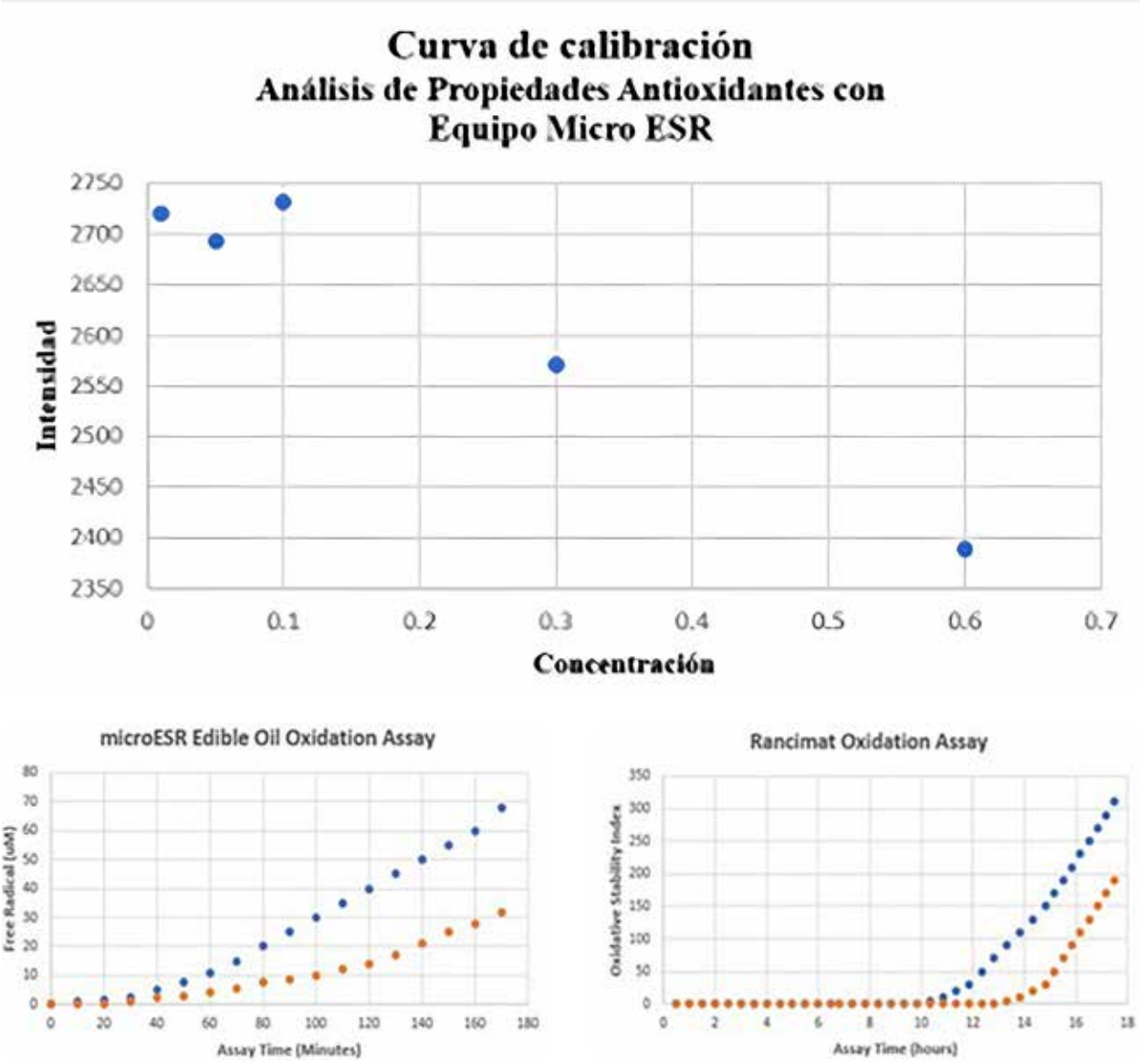
Olive oil

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



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.

Predicción de Vida Útil

Ofrece una predicción útil de la vida útil de una cerveza terminada antes de su costoso proceso de envasado 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

Teléfono

+52 729 879 2161