

DIKEVI CHIMIE TECHNOLOGIE

# Soluciones Analíticas para la Industria Alimentaria

Tecnología de vanguardia para caracterización, cuantificación y cumplimiento normativo.



# 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

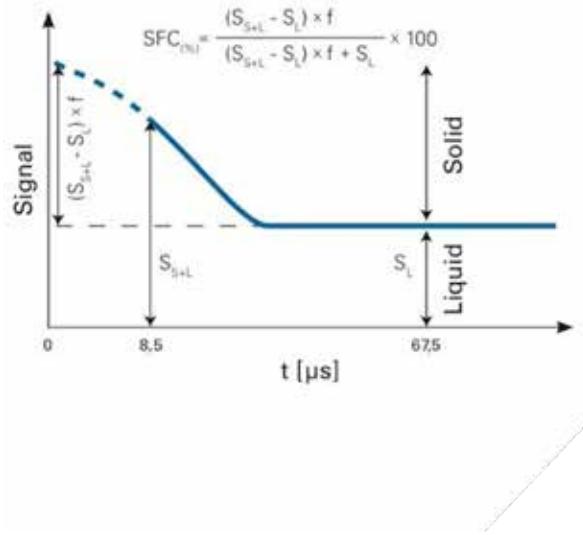


Clasificación Arancelaria

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

# ALIMENTOS



## CONTENIDO DE GRASAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS (SOLID FAT CONTENT, SFC)

Las materias primas dentro de la industria de alimentos requieren de ser analizadas y el perfil de fundición de las grasas es de particular relevancia.

El análisis por el método directo o indirecto se puede hacer en un

MiniSpec® así como llevar a cabo la determinación en serie o en paralelo.



Método Internacional estándar para la determinación de los perfiles de fundición de grasas. AOCS Cd 16b-93, AOCS Cd 16-81, ISO 8292 y IUPAC 2.150

## ANALIZADOR DE FRUTOS SECOS



El MiniSpec® puede determinar el % de humedad, % de glicerina y % de aceite.

Es capaz de analizar muestras tan grandes como de hasta 1 kg. La presencia de cáscaras, muestras opacas, muestras oscuras, ¡no son un problema!

## ANALIZADOR DE BOTANAS

El MiniSpec® vuelve a mostrar su versatilidad en el análisis de botanas con una medición en cuestión de segundos, con una calibración fácil de hacer, sin preparación de muestras y sin disolventes.



## ANALIZADOR DE QUESOS

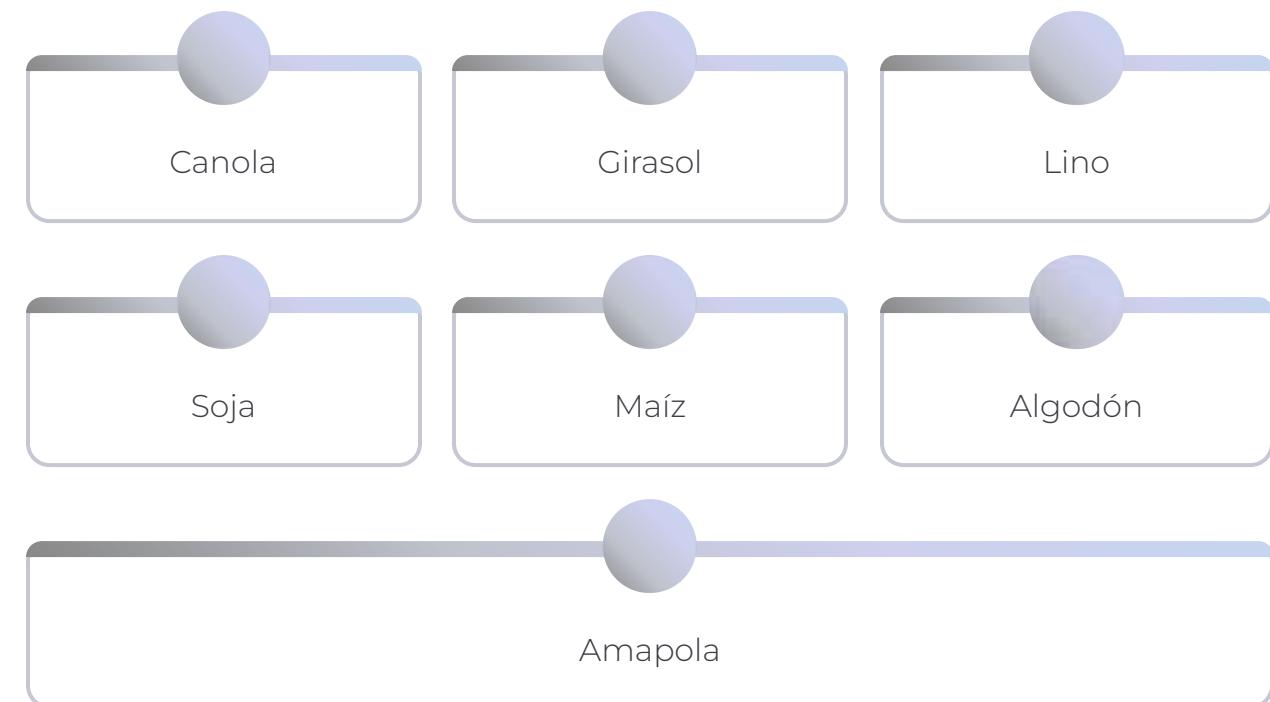
% Grasas, %Humedad, % Sodio, Movilidad de agua y fundición del queso sin disolventes, sin preparación de muestra, mediciones incluso dentro de su empaque final.



## ANALIZADOR DE SEMILLAS Y NUECES



10565, ISO 10632 y aprobado por la Administración de inspección de granos, empacadoras y corrales(GIPSA por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) A través de TD-NMR el MiniSpec® puede analizar directamente el contenido de aceite y humedad en las semillas que se utilizan en la industria alimentaria.



# TAMAÑO DE GOTAS EN EMULSIONES (AGUA/ACEITE Y ACEITE/AGUA)

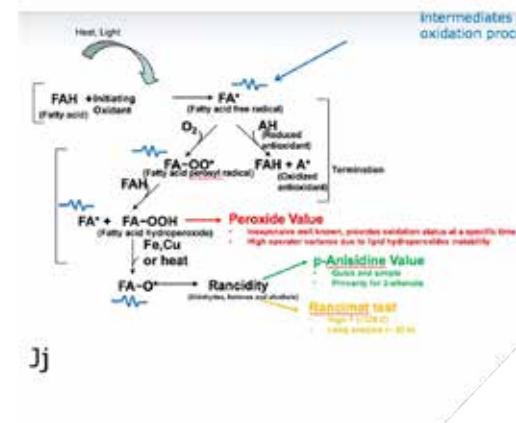


En la estabilidad de los alimentos es importante conocer el tamaño de gota de las emulsiones aceite en agua y agua en aceite. Usado en análisis de mayonesa, aderezos, queso suave, margarinas, mantequillas, etc.





# PERFIL DE OXIDACIÓN DE ACEITES COMESTIBLES

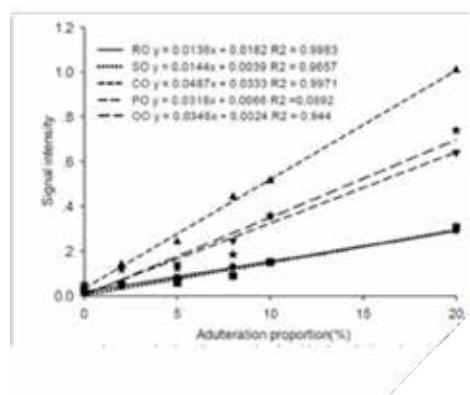


La oxidación de los aceites comestibles genera irremediablemente radicales libres fácilmente detectables con un equipo de EPR en las diferentes etapas de la oxidación



# ADULTERACIONES DE ACEITES PUROS CON ACEITE YA USADO

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



RO. (Rapeseed oil)  
aceite de canola

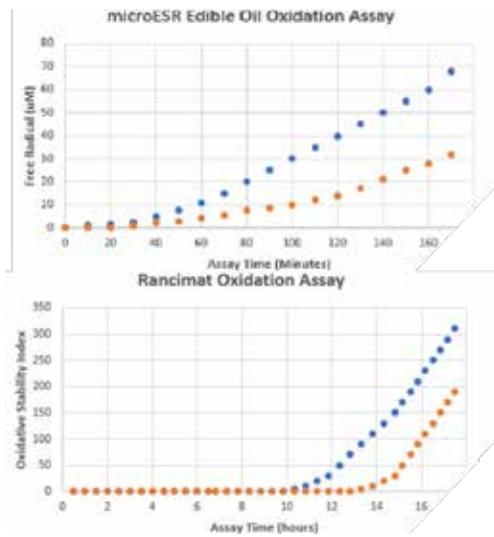
CO (Corn oil) aceite de  
maíz

SO (soy oil) aceite de  
soya

PO (peanut oil) aceite de cacahuate

OO (olive oil) aceite de oliva

# TIEMPOS DE VIDA DE ANAQUEL



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





DIKEVI  
CHIMIE TECHNOLOGIE

# Contáctanos

Estamos Aquí Para Ayudarte

Descubre cómo la tecnología TD-NMR 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