

DIKEVI CHIMIE TECHNOLOGIE

Soluciones Analíticas Para Productos Lácteos

Control de Calidad para Producto Terminado y Procesos



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

MPA III: Analizador de Productos Lácteos



Nuevo Estándar en Control de Calidad

El analizador MPA III establece un nuevo estándar en el control de calidad de rutina para el análisis de muestras líquidas y sólidas.



Productos Líquidos Analizables

El analizador de productos lácteos MPA III permite el muestreo automatizado y la homogeneización (si es necesario) para analizar la leche y varios productos líquidos:



Leche

Cruda, desnatada, procesada y condensada



Suero y Crema

Suero de leche, suero UF, concentrado de suero de leche y crema



Concentrados

Proteína de suero de leche y lactosa



Bebidas

Bebidas de leche y con sabor a leche



Postres

Helados, yogures y postres líquidos



Líquido Infantil

Líquidos de fórmula infantil y premezclas

Análisis de Materiales Heterogéneos



Esfera Integradora

Con la esfera integradora, se pueden analizar materiales heterogéneos por reflexión difusa sin preparación previa de las muestras.

El uso de vasos de muestreo y placas Petri fáciles de limpiar permite un rendimiento eficiente de la muestra a bajo costo.



Productos Sólidos Analizables:

- Productos de suero de leche y proteína de suero de leche
- Leche y proteína de suero en polvo
- Queso y mantequilla
- Yogures y postres



MATRIX-F II: Control de Proceso



La espectroscopía FT-NIR es la herramienta perfecta para el control de procesos. Las mediciones frecuentes de parámetros clave en múltiples puntos de medición se envían automáticamente al sistema de control de procesos, lo que proporciona una gran cantidad de información relevante.



Parámetros críticos y valiosos como la concentración de sólidos en suspensión (TS) en la producción de queso o el contenido de humedad de la leche en polvo pueden ajustarse para aproximarse a los valores objetivo con una desviación estándar mucho menor.



Sondas Ópticas y Cabezales de Medición



Sondas de Transmisión

Para líquidos claros y suero



Sondas de Transflexión

Para cualquier líquido, desde leche hasta líquidos con alto contenido en sólidos



Cabezales de Medición

Para mediciones de reflexión sin contacto en cualquier producto sólido, como leche en polvo o bloques de queso



Sondas de Reflexión

Para productos sólidos y semisólidos

ANALIZADORES DE RMN DE SOBREMESA PARA CONTENIDO DE GRASA SÓLIDA.



El método de RMN es el único método oficialmente aprobado para la determinación de contenido de grasa sólida. La técnica RMN supera significativamente a las aplicaciones NIR (infrarrojo cercano) en precisión, convirtiéndose en la opción ideal para laboratorios de control de calidad.

Esta tecnología avanzada ofrece mediciones exactas que cumplen con los estándares internacionales más exigentes, garantizando la calidad de sus productos





Ventajas Clave del Método RMN Minispec



Precisión Superior

El método minispec es extremadamente preciso y reproducible.



Calibración Sencilla

Fácil de calibrar utilizando los tres estándares de SFC certificados por Bruker.



Rapidez Analítica

Los análisis se completan en menos tiempo que las determinaciones de SFC.

Eficiencia y Automatización

Medición Directa

La RMN proporciona un valor de SFC a partir de una sola medición cuando se emplea el método directo.

Independencia del Operador

El procedimiento de SFC no depende excesivamente de la técnica ni del criterio del operador.

Automatización Posible

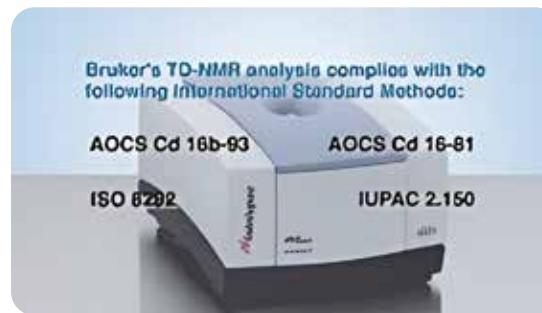
Métodos aprobados por AOCS e ISO





Certificación y Estándares Internacionales

Estándares SFC Certificados Bruker



Estos estándares proporcionan la base para un funcionamiento fiable y trazable de cualquier método directo de SFC.

Los sistemas minispec realizan una comprobación diaria para garantizar un rendimiento óptimo en la determinación del contenido de grasa sólida.

Métodos Aprobados Internacionalmente

La determinación del contenido de grasa sólida se describe en reconocidos métodos estándar internacionales:

- AOCS Cd 16b-93
- ISO 8292
- IUPAC 2.150





MOVE-T



El análisis de la leche y los productos lácteos es esencial para garantizar la calidad, la seguridad y el cumplimiento de las normas de la industria. La tecnología de infrarrojo cercano por transformada de Fourier (FT-NIR) es reconocida por sus ensayos rápidos y no destructivos, que garantizan un análisis preciso y repetible de grasa, proteína, lactosa y sólidos totales en productos lácteos.

El nuevo MOVE-T es un analizador compacto de sobremesa FT-NIR especializado en el análisis de líquidos, desde leche cruda hasta productos líquidos terminados, intermedios y premezclas.



DIKEVI
CHIMIE TECHNOLOGIE

Contáctanos

Estamos Aquí Para Ayudarte

Descubre cómo la tecnología RMN 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