Détermination de la teneur en fibres

- **industrie alimentaire**
- **alimentation animale**
- **extraction à froid ou à chaud**

1

3 ou 6 creusets en verre accueillent chacun un échantillon de matériau broyé, et sont chauffés. Chaque poste est contrôlé individuellement par une valve à quatre positions : "ouvert" (appareil en attente), "fermé" (chauffage), "pression" (agitation) et "vide" (évacuation des réactifs et de l'eau de lavage).
La mise en service du compresseur et de la pompe à vide se fait par deux interrupteurs indépendants situés sur le panneau frontal

- chauffage réglable en continu
- minuterie 0 à 60 min. avec alarme
- capacité : 12 à 36 déterminations / jour
- extraction de sucres, des hémicelluloses et de composés similaires (fibres brutes, neutres et acides, diététiques, lignine, celluloses, etc.)
- conditions analytiques parfaitement reproductibles ±1%
- opérations très simples : pas de transfert d'échantillon, toutes les commandes sur le panneau frontal, agitation des échantillons par dispositif d'air comprimé

Caractéristiques techniques

- reproductibilité : ±1%
- **livrés complets** : avec creusets, tubes, verrerie, plaque chauffante à 2 postes, pince à creusets, et support pour 3 ou 6 creusets

capacité	3 postes	6 postes
échantillons	0,5 à 3,0 g	0,5 à 3,0 g
dimensions externes (lxpxh)	530 x 390 x 620 mm	750 x 390 x 620 mm
puissance	800 W	1200 W
poids	35 kg	46 kg
Analyseurs de fibres	**FIWE3**	**FIWE6** 1

Détermination des fibres diététiques

- **temps de filtration réduit à 20 min seulement**
- **rampe de filtration 6 postes**
- **récupération des fibres alimentaires après digestion enzymatique selon la méthode de filtration AOAC 985.29**

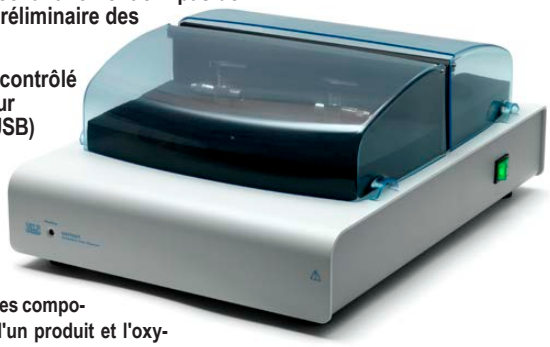
- pompe péristaltique intégrée avec une grande capacité d'aspiration du liquide
- récupération séparée des résidus
- compresseur d'air avec réglage électronique de la pression
- régulation électronique du vide
- porosité du filtre : 40 à 60 µm
- facilité d'utilisation

capacité	6 postes
dim. externes (lxpxh)	730 x 380 x 420 mm
alim. / puissance	230 V / 120 W
poids	28 kg
Analyseur de fibres	**PV1500**

Analyseur de rancité

Étude de la stabilité à l'oxydation

- **résultats rapides et fiables**
- **analyse sur échantillon entier : pas de séparation préliminaire des graisses**
- **entièrement contrôlé par ordinateur (connexion USB)**



La réaction entre les composants sensibles d'un produit et l'oxygène est l'oxydation, une des principales causes d'altération. L'analyse de la stabilité à l'oxydation d'un échantillon permet d'estimer sa durée de conservation.

Principe

- détermination du temps d'induction d'un échantillon : temps nécessaire pour le commencement de l'oxydation
- analyse directe du produit (graisse, huile, denrée alimentaire) **sans extraction préliminaire des graisses** : permet d'obtenir des résultats parfaitement réalistes
- mesures possibles sur des échantillons contenant seulement 3% de graisse
- pour les concentrations inférieures à 3%, un couplage avec une chromatographie gazeuse est nécessaire

Technique

- l'échantillon est placé dans la chambre d'oxydation mise sous pression d'O_2 jusqu'à 6 à 8 bar
- chauffage de la chambre jusqu'à +95°C, analyse à température constante
- réaction d'oxydation entre les composants de l'échantillon et l'O_2 : diminution de la pression dans la chambre
- récupération et analyse des mesures de pression automatiquement par l'ordinateur
- génération d'une courbe et calcul de la période d'induction de l'échantillon
- enregistrement, exportation des données gestion de base de donnée par le logiciel

Instrument

- 2 chambres d'oxydation en titane : excellent résistance chimique et homogénéité de la température renforcée
- portoir en titane : volume max. d'échantillon 35 ml
- espaceurs en titane à ajouter aux échantillons de très faible volume pour diminuer la quantité d'O_2 en contact avec l'échantillon, et ainsi ralentir la réaction d'oxydation
- type échantillon : solide, liquide ou pâteux
- appareil entièrement contrôlé par ordinateur via connexion USB
- 2 appareils peuvent être pilotés simultanément par le même logiciel

Applications

- comparaison rapide entre deux formulations d'un même produit
- évaluation des performances des emballages dans la durée de conservation d'un produit
- analyse qualité des bio-carburants
- analyse de qualité de différents lots de matière premièrel
- analyse prévisionnelle de la durée de conservation d'un produit : tests de longue durée, le calcul de la période d'induction d'un produit peut aider à prévoir la formulation la plus favorable à une longue conservation

Caractéristiques techniques

- 2 chambres capacité 100 ml
- pression : 0 à 8 bar
- température : ambiante+5 à 110 °C
- interface USB
- puissance : 900 W
- dim. (l x p x h) : 365 x 485 x h190 mm
- poids : 16,5 kg
- alarmes optiques : sécurité de température, sécurité du capteur de mesure
- sécurité de sur-pression : valve de sécurité
- connexion arrivée O_2 : compatible tube Ø 4 / 6 mm (Ø int./ext)
- analyseur de rancité livré complet : avec 6 portoirs, 4 espaceurs, tuyau long. 3 m pour connexion O2, câble USB et logicie

référence	Prix HT
OXY1000 Analyseur de rancité	