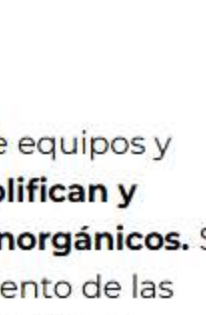




En esta versión del boletín tendremos las últimas noticias y novedades en **Lanzetta Rengifo** en el segmento:

Alimentos y Bebidas

Seguridad Alimenticia: El monitoreo y control de residuos de bajo nivel está impulsado por la seguridad ambiental y del consumidor



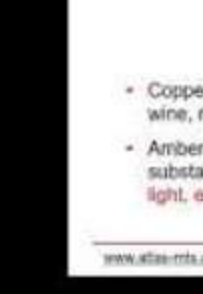
Cole Parmer - Spex SamplePrep, ofrece una gama de equipos y consumibles de **preparación de muestras que simplifican y mejoran el rendimiento para análisis orgánicos e inorgánicos**. Se ha demostrado que este equipo aumenta el rendimiento de las muestras; mejorar la recuperación de analitos; y aumentar la reproducibilidad del método.



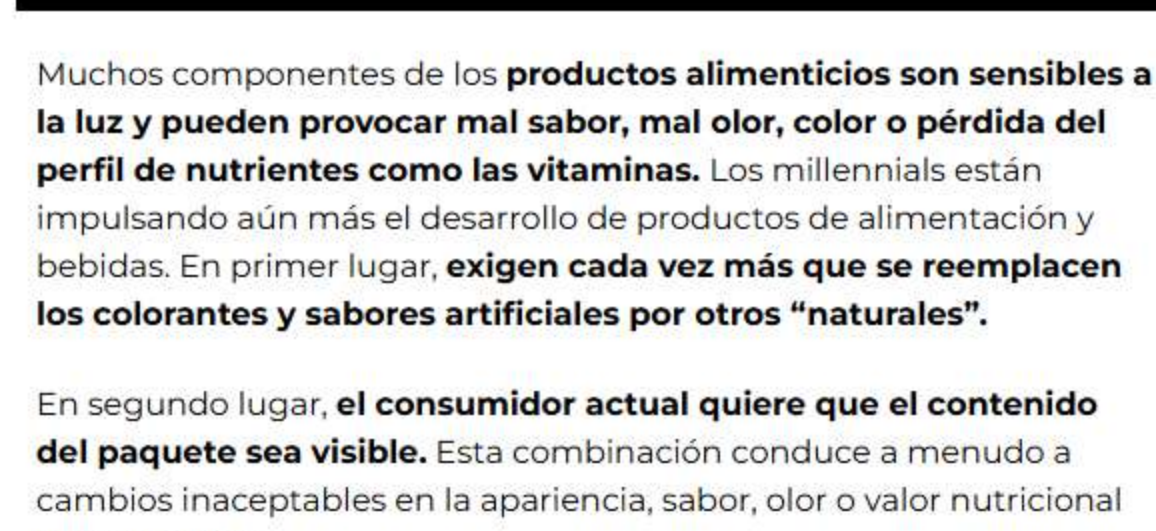
Los científicos que utilizan el **método QeChERS** utilizan con frecuencia **Ceno/Grinder** para agitar y homogeneizar muestras tanto para los pasos de extracción como de limpieza. Además, SPEX **Ceno/Grinder** se cita en EN 15662, Alimentos de origen vegetal: método múltiple de la UE para la determinación de residuos de pesticidas mediante análisis basados en GC y LC.

La autenticación de alimentos es un campo en rápido crecimiento debido a la **creciente conciencia pública sobre la calidad, la seguridad y el origen de los alimentos**.

MÁS INFORMACIÓN



Resistencia a la Luz / Fotoestabilidad de Alimentos y Bebidas



Muchos componentes de los **productos alimenticios son sensibles a la luz y pueden provocar mal sabor, mal olor, color o pérdida del perfil de nutrientes como las vitaminas**. Los millennials están impulsando aún más el desarrollo de productos de alimentación y bebidas. En primer lugar, **exigen cada vez más que se reemplacen los colorantes y sabores artificiales por otros "naturales"**.

En segundo lugar, **el consumidor actual quiere que el contenido del paquete sea visible**. Esta combinación conduce a menudo a cambios inaceptables en la apariencia, sabor, olor o valor nutricional del contenido.



Más que el empaque y el reconocimiento de la marca, **el color de la bebida por sí solo tiene la influencia más significativa sobre la percepción y elección del gusto del consumidor**. Nuevas pruebas de sabor han comparado los resultados entre **el etiquetado de la marca y el color de la bebida para determinar que el aspecto visual de las bebidas es el factor dominante en la percepción del sabor**. El color de la bebida no sólo afecta la percepción del sabor, sino que también se utiliza como indicador visual de la calidad y seguridad de los alimentos.

MÁS INFORMACIÓN



La técnica de Liofilización va a permitir obtener una conservación a largo plazo, cuidando la integridad de la estructura y propiedades organolépticas de los alimentos.



Conoce un poco más sobre las etapas de este proceso y el equipo correcto para tu aplicación, en el siguiente artículo: <https://www.labconco.com/articles/introduccion-a-la-liofilizacion>.

Labconco es el fabricante líder en la industria de liofilizadores. Los equipos están diseñados para **satisfacer necesidades de laboratorios de investigación y de planta piloto**, pregunta por los beneficios que te ofrece la tecnología.

MÁS INFORMACIÓN



Un dulce éxito: el famoso productor de jarabe de arce mejora la producción con la bomba de velocidad variable Masterflex® B/T®



Te invitamos a conocer este caso de éxito, en el cual, con esta solución de Masterflex, **se logró eliminar el transporte por carretera desde tanques de recolección remotos**, se instalaron siete millas de tubería apta para uso alimentario, con lo cual el producto nunca toca el aire, conservando su pureza. Va directamente del árbol al tanque de recolección.

MÁS INFORMACIÓN



Nuevo Refractómetro de proceso en línea con diseño certificado por EHEDG

El **iPR FS certificado por EHEDG** viene con un rango de medición de hasta 85 Brix (índice de refracción 1.5200). Al contar con la **certificación EHEDG (similar a AAA)**, es adecuado para casi todas las aplicaciones en la **producción de alimentos y bebidas**.



El Refractómetro iPR FS está Equipada con dos salidas de interruptor para funcionar, por ejemplo, una **válvula conectada (máx. 1 A, 24 CC)** o un **relé**. Con esta característica también es posible **controlar la limpieza del prisma de medición** mediante una válvula magnética.

MÁS INFORMACIÓN



Conozca el estudio para determinar las propiedades mecánicas de los polvo en muestras de Lactosa y Café

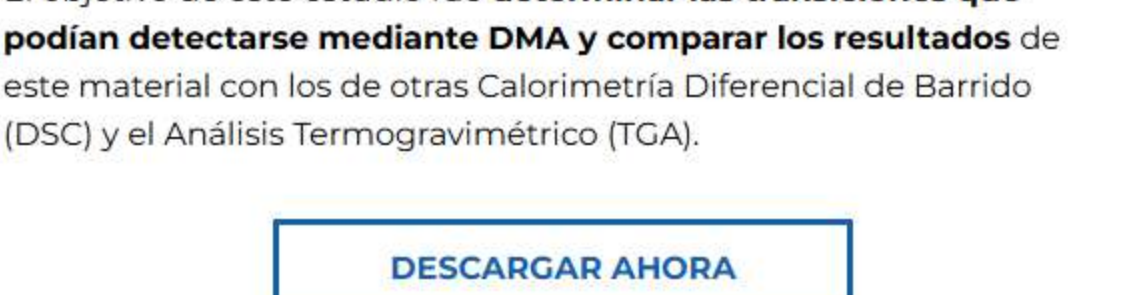
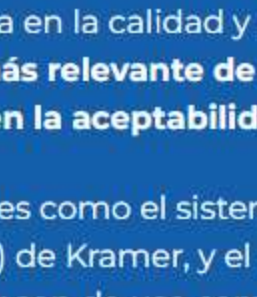


Figure 4: Overlay of DMA, TGA and DSC traces for α -Lactose Monohydrate.

El objetivo de este estudio fue **determinar las transiciones que podían detectarse mediante DMA y comparar los resultados** de este material con los de otras Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC) y el Análisis Termogravimétrico (TGA).

DESCARGAR AHORA



El aumento en la dureza de la carne es uno de los problemas más comunes al que se enfrenta la industria cárnica actualmente

Este problema **parece surgir de una mayor demanda de los consumidores de productos cada vez más elaborados**, que a su vez obliga a los productores a aumentar la producción. La ternera es la propiedad más significativa en la calidad y **ha sido descrita como la característica sensorial más relevante de la carne, teniendo de ese modo el mayor impacto en la aceptabilidad del consumidor**.

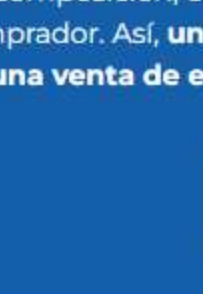
Los métodos instrumentales como el sistema de cizallamiento por compresión (hoja múltiple) de Kramer, y el sistema de cizalla por cuchilla de Warner Bratzler son de uso común en la industria de las aves de corral para la evaluación de los efectos causados por el envejecimiento de la carne y del deshuesado.



La mayoría de los parámetros de análisis de textura pueden ser fácilmente cuantificados con los **Analizadores de Textura FTM-20 de METROTEC**.

Entre los principales parámetros que nuestro equipo puede analizar incluyen: firmeza, fuerza de corte, dureza, resistencia de tracción, estrés y relajación, vida útil, eficacia de envasado, y muchas otras características que son muy importantes para la industria alimentaria.

MÁS INFORMACIÓN



Una de las **etapas más delicadas en el proceso de exportación es la del traslado de productos al mercado externo**. La actividad exportadora involucra una serie de requisitos de empaque y embalaje que garanticen que el producto llegue en buen estado a su destino final.

El empaque apropiado es vital para **guardar, proteger y servir de medio para manipular productos**. Cada empaque se debe diseñar para proteger el producto en su trayecto desde la línea de ensamble hasta el usuario final.

Un empaque de mala calidad puede resultar contraproducente para el productor, exportador y distribuidor ya que pueden resultar en daño, descomposición, e incluso, en casos extremos, el rechazo total por parte del comprador. Así, **un mal empaque y/o embalaje puede resultar en la pérdida de una venta de exportación, y hasta en la pérdida del cliente**.

MÁS INFORMACIÓN