SEMINARIO DE INNOVACIÓN

Análisis Rápido de Humedad/Sólidos y Grasas en Alimentos

1,5
HORAS

Avisame cuando haya fecha

Por ahora no hay fechas abiertas. Entrá a la página del curso, dejá tu correo en «Avisame cuando haya fecha» y te escribimos cuando abra la inscripción.

https://www.jenck.com/capacitacion/analisis-rapido-de-humedad-solidos-y-grasas-en-alimentos

Sobre el curso

Los analizadores de humedad/sólidos (SMART 6) y grasas (ORACLE) de la marca CEM son únicos ya que pueden analizar de manera rápida, precisa y directa, el contenido de humedad/sólidos y grasas en todo tipo de alimento, sin necesidad de desarrollo de método, calibraciones, conocimiento previo de la matriz, ni uso de solventes. Su rapidez y simpleza los hace ideales para el control de procesos, permitiendo ajustes en línea que pueden significar grandes ahorros de dinero y tiempo. Su versatilidad permite que sean utilizados en más de una línea de producción a la vez, sin necesidad de calibrar ni reemplazar piezas al cambiar de producto. Su precisión permite trabajar con las formulaciones de menor costo, logrando mayores márgenes de ganancia

Objetivos

- Mostrar el funcionamiento de los analizadores rápidos marca CEM para la determinación de humedad/sólidos y grasas, en tiempo real, con diversos productos alimenticios.