

CDR FoodLab® para **productos de panadería**



## Análisis

Acidez  
Número de peróxidos  
p-anisidina

## ¿QUÉ ES EL SISTEMA CDR FOODLAB®?

CDR FoodLab® consiste en un analizador de tecnología fotométrica controlado por termostato que usa emisores LED y en un kit de reactivos de baja toxicidad y un solo uso, **preenvasados**, en paquetes de 10 pruebas, con una **estabilidad de 12 meses**, desarrollados por los laboratorios de investigación CDR.

### KITS ANALÍTICOS

El uso de reactivos preenvasados y los procedimientos analíticos desarrollados por los laboratorios de investigación CDR permiten eliminar la preparación de la muestra o reducirla, acelerar y simplificar los métodos analíticos y eliminar completamente los complejos procedimientos de calibración.

## RÁPIDO

El sistema CDRFoodLab® permite **acelerar los procedimientos analíticos**. De hecho, es posible analizar **simultáneamente hasta 16 muestras** y realizar un control constante del proceso de producción, obteniendo respuestas específicas y precisas en unos pocos minutos.

El modo *multitarea* permite la determinación simultánea de diferentes parámetros analíticos. De hecho, es posible comenzar un análisis mientras otro ya está en progreso, con la posibilidad de pasar en cualquier momento de un análisis a otro.

## FIABLE

CDR FoodLab® es un instrumento de medición que garantiza una **alta sensibilidad**, un amplio **rango de medición** y una excelente **repetibilidad de resultados** gracias a la innovadora tecnología fotométrica que usa fuentes de luz

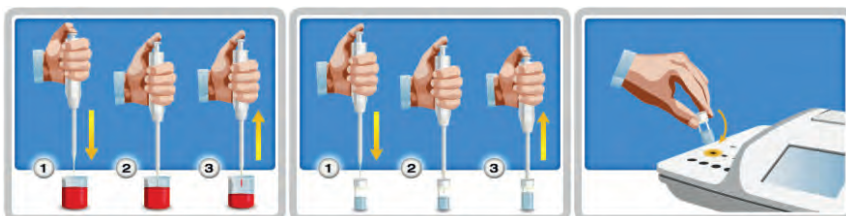
LED y longitudes de onda fija que abarcan desde el ultravioleta hasta el espectro visible (hasta 6 densidades ópticas). Los resultados de los análisis están relacionados con los métodos de referencia.

## SIMPLE

El sistema fue diseñado para ser utilizado de forma **independiente, no solo en el laboratorio, sino también en la línea de producción** en tiempo real, por personal sin ninguna preparación técnica de laboratorio. Los **métodos de análisis son más simples que los tradicionales** y se realizan en unos pocos pasos:

- 1 Agregar la muestra al reactivo preenvasado.
- 2 Seguir las instrucciones en la pantalla y, si surge alguna duda, la **función HELP** os guiará paso a paso a través del procedimiento.
- 3 El resultado será calculado automáticamente, visualizado e impreso.

Cada prueba se realiza dispensando una cantidad predefinida de muestra directamente en la probeta que contiene el tampón. Gracias a los reactivos especialmente diseñados se desarrolla una reacción colorimétrica. El resultado de la prueba se imprime directamente, después de procesar la lectura fotométrica, en la unidad de medida apropiada.





CÓMO VERIFICAR LA OXIDACIÓN DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS EN 4 PASOS PARA DETERMINAR LA VIDA ÚTIL

Para determinar la vida útil (shelf life) de los productos de panadería, snacks y cremas, ya no es necesario utilizar sistemas de extracción complejos, disolventes tóxicos y métodos de eliminación costosos. Los riesgos para el operador se reducen a cero con un impacto ambiental mínimo.

De hecho, con CDR FoodLab® y el sencillo sistema de extracción en frío con solución acuosa, es posible determinar de manera simple y rápida el período de almacenamiento, monitoreando el estado de oxidación y rancidez de los aceites contenidos en los diferentes productos, a través del análisis periódico de acidez, peróxidos y p-anisidina.



Los reactivos son preenvasados, en paquetes de 10, **estabilidad de 12 meses**, desarrollados y producidos por los laboratorios de investigación CDR.



| ANÁLISIS            | Rango de medición                    | Resolución                 | Repetibilidad             |
|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Acidez              | 0.01 - 1.10 %<br>ácido oleico        | 0.01%                      | 0.02%                     |
|                     | 1.0 - 3.5 %<br>ácido oleico          | 0.1%                       | 0.2%                      |
|                     | 1.0 - 26.0 %<br>ácido oleico         | 0.1%                       | 0.5%                      |
| Número de peróxidos | 0.01 - 5.50<br>meqO <sub>2</sub> /Kg | 0.01 meqO <sub>2</sub> /Kg | 0.1 meqO <sub>2</sub> /Kg |
|                     | 1.0 - 50.0<br>meqO <sub>2</sub> /Kg  | 0.1 meqO <sub>2</sub> /Kg  | 0.3 meqO <sub>2</sub> /Kg |
|                     | 4.0 - 550.0<br>meqO <sub>2</sub> /Kg | 0.1 meqO <sub>2</sub> /Kg  | 3 meqO <sub>2</sub> /Kg   |
| p-Anisidina         | 0.5 - 100.0 AnV                      | 0.1 AnV                    | 0.5 AnV                   |

ver. 1.1 oel