Laboratoriumapparatuur voor agro en voeding

BENELUXSCIENTIFIC

Uw leverancier voor
laboratoriumapparatuur



Viscositeitsmeter



Producten die vloeien of veranderen van eigenschappen tijdens roeren vragen om nauwkeurige controle. Met een Brookfield rotatieviscositeitsmeter is het mogelijk om zowel product als proces te monitoren en waar nodig bij te sturen. Of het nu gaat om yoghurt of amandelspijs, een viscositeitsmeting biedt altijd waardevolle inzichten.

Texture Analyzer



Naast viscositeit speelt ook textuur een belangrijke rol. Dit heeft betrekking op de kracht en het gevoel dat ontstaat bij het vervormen, snijden of indrukken van voedsel. De CTX van Brookfield vertaalt deze menselijke beleving naar meetbare waarden. Een texture analyzer is daardoor breed inzetbaar binnen diverse toepassingen.

PFT



Hoe gedragen poeders zich tijdens verplaatsing binnen een proces, wat is de bulkdichtheid na storting en hoe ziet de ideale silo eruit voor dit materiaal? Dit en meer wordt inzichtelijk met de Powder Flow Tester van Brookfield. Een onmisbaar instrument voor bedrijven die met poeders werken.

FOODLAB®
Quality control systems for food and beverage



Foodlab Oils & Fats

Parameters zoals vrije vetzuren en peroxidegetal zijn essentieel in de olie- en vettenindustrie. Klassieke titraties verbruiken veel chemicaliën en NIR-modellen leveren niet altijd consistente resultaten. Met de CDR FoodLab zijn deze parameters snel en eenvoudig te bepalen. Dankzij voorgevulde cuvetten en kleine monstervolumes is dit systeem bijzonder geschikt voor kwaliteitscontrole en R&D.



Beer-/Wine-/Cider-/ KombuchaLab

Iedere drankproducent krijgt te maken met vergelijkbare vragen: is het product correct vergist, blijven de smaakprofielen optimaal en wat is het alcoholpercentage? Met de Beer-, Wine-, Cider- of KombuchaLab kunnen deze parameters eenvoudig worden bepaald. Minimale monstervoorbereiding en snelle procescontrole maken deze systemen breed inzetbaar voor kwaliteitscontrole en R&D binnen de drankenindustrie.

Drink-/CoffeeLab

Ook andere drankproducten, zoals frisdrank, water en koffie, kennen specifieke parameters die kunnen worden geanalyseerd. Van het brandproces van koffiebonen tot het bepalen van componenten in gefermenteerde dranken: er zijn diverse applicaties beschikbaar. Met de DrinkLab en CoffeeLab kunnen deze analyses efficiënt worden uitgevoerd.

NanoNord



Tveskaeg Pump/Benchtop

Steeds vaker worden parameters zoals natrium en chloride afzonderlijk beoordeeld. Traditionele “zout”-analyses zijn gebaseerd op chloridetitraties met zilvernitraat of vereisen omvangrijke en kostbare systemen zoals ion chromatografie. NanoNord biedt een chemievrije oplossing waarmee concentraties razendsnel kunnen worden bepaald. Beschikbaar als pompvariant of via een traditionele NMR-techniek met buizen. Ook inzetbaar voor diverse andere applicaties.



Tveskaeg Flow

Voor in-line controle van producten is de Flow beschikbaar. Er wordt automatisch een monster genomen en geanalyseerd. Binnen enkele minuten kan het proces worden bijgestuurd naar de juiste gehaltes, bijvoorbeeld voor natrium en chloride.

BRUKER



MQ-ONE & MQ20

Inzicht in het totale vetgehalte van een emulsie en de druppelgrootte van water in vetstructuren wordt verkregen met Bruker TD-NMR, via de MQ-ONE en MQ20. Voor analyse van structuren of gebruiksklare analysemethoden bieden de Fourier80 en ESR5000 een passende oplossing. Deze benchtop-modellen zijn breed inzetbaar voor diverse applicaties.

EASY WORKING. GREAT RESULTS.
FRITSCH



P11 Knife Mill

Voor snelle, betrouwbare en reproduceerbare homogenisatie van uiteenlopende monsters in voeding, diervoeding en biologische toepassingen biedt de P11 een oplossing. Een consistente deeltjesgrootte wordt bereikt dankzij een krachtige motor, hoogwaardige messen en een doordachte veiligheidsconstructie. Geschikt voor routinematig malen en monstervoorbereiding binnen QC- en R&D-omgevingen.



P14 Rotor Mill

Snelle, consistente en uiterst reproduceerbare maalresultaten. Dankzij de hoge rotatiesnelheid, het robuuste rotor-statorprincipe en de geoptimaliseerde luchtstroomtechniek levert de P14 een uitzonderlijk uniforme deeltjesgrootte, zelfs bij uitdagende materialen. De ideale oplossing voor analytische monstervoorbereiding in diverse sectoren.



P19/P29-mini Cutting Mill

Compacte, maar uiterst krachtige oplossing voor het versnijden en voor-malen van uiteenlopende materialen. Dankzij het robuuste snijmechanisme, hoge toerentallen en de geoptimaliseerde luchtstroomtechniek leveren deze (mini-)cutting mills snelle, uniforme en reproduceerbare resultaten — zelfs bij uitdagende, vezelige of taaie matrices. Ideaal voor QC-, R&D- en routinelabs die efficiëntie en betrouwbaarheid willen combineren.



ANALYSETTE

De zeefmachines van Fritsch staan bekend om hun precisie, betrouwbaarheid en efficiënte verwerking. Ze zijn ontworpen voor een consistente zeefkwaliteit en optimale scheiding, zelfs bij hogere capaciteiten. Dankzij het robuuste ontwerp en de onderhoudsvriendelijke constructie zijn ze uitermate geschikt voor continu gebruik in uiteenlopende industriële toepassingen.

TAGARNO



TREND/ZAP/ZIP

Digitale microscopie is een waardevolle uitbreiding voor elk laboratorium. Met de TAGARNO TREND, ZAP of ZIP wordt gewerkt met Full HD-beeldkwaliteit en vergrotingen tot 650x. Deze Deense leverancier combineert gebruiksgemak met slimme software, waardoor efficiënt en intuïtief werken centraal staat.



T50

Is Full HD niet voldoende? De TAGARNO T50 biedt dezelfde functionaliteit in 4K. Gebruiksvriendelijk voor het snel en nauwkeurig detecteren van defecten en afwijkingen.

Gerhardt
Analytical Systems



Kjeldatherm

De Kjeldatherm is ontwikkeld voor laboratoria die maximale reproduceerbaarheid en veiligheid eisen bij Kjeldahl-digestie.
Het systeem combineert een robuuste bouwkwaliteit met een zeer gelijkmatige warmteverdeling, waardoor monsters snel en consistent worden afgebroken. In combinatie met een scrubber worden schadelijke dampen effectief verwijderd, wat zowel de gebruiker als de apparatuur beschermt.



Vapodest

De Vapodest is ontwikkeld voor laboratoria die efficiëntie en betrouwbaarheid eisen bij Kjeldahl-destillatie. Het systeem combineert geautomatiseerde processen met een robuuste constructie, waardoor analyses snel, veilig en reproduceerbaar worden uitgevoerd. Dankzij de nauwkeurige stoomregulatie en geïntegreerde veiligheidsfuncties verloopt de destillatie gecontroleerd en zonder risico. Hiermee is de Vapodest een betrouwbare keuze voor routinematige stikstofbepalingen in QC- en R&D-laboratoria.



N-Realyzer

Dumas is een veelgebruikte techniek voor stikstofanalyse. Het volledig geautomatiseerde systeem levert zeer snelle resultaten zonder gebruik van chemicaliën en vormt daarmee een efficiënt alternatief voor traditionele Kjeldahl-methoden.
Dankzij de robuuste constructie, slimme sensortechnologie en gebruiksvriendelijke software-interface is de N-Realyzer ontworpen voor laboratoria die maximale efficiëntie en nauwkeurigheid nastreven.



Hydrotherm

De Hydrotherm is ontwikkeld voor laboratoria die efficiëntie en betrouwbaarheid vereisen bij zuurhydrolyse. Het systeem combineert geautomatiseerde processen met een robuuste constructie, waardoor monsters snel, veilig en reproduceerbaar worden behandeld. Dankzij de gecontroleerde temperatuurregeling en geïntegreerde veiligheidsvoorzieningen verloopt de hydrolyse nauwkeurig en zonder risico. De Hydrotherm is daarmee een solide keuze voor routinematige vetbepalingen in QC- en R&D-laboratoria.



Soxtherm

Automatische Soxhlet-extractie in een volledig vonkveilig systeem. Dankzij de innovatieve verwarmings- en extractietechnologie worden ultrasnelle en reproduceerbare vetextracties gerealiseerd volgens officiële methoden (AOAC, ISO, EPA). Het systeem combineert maximale efficiëntie met minimale handmatige handelingen, waardoor laboratoria sneller, veiliger en consistenter kunnen werken.



Fibretherm

Vezelanalyse volgens de Weende- en Van Soest-methode wordt eenvoudig uitgevoerd met de Fibretherm. Het systeem levert betrouwbare en reproduceerbare resultaten en combineert hoogwaardige techniek met slimme automatisering. Hierdoor verlopen analyses sneller, veiliger en consistenter dan bij handmatige methoden.

TOFWERK
A BRUKER COMPANY



Vocus CI-TOF

Vluchtige organische stoffen spelen een belangrijke rol in het aroma van voedingsmiddelen en dranken. Met de Vocus CI-TOF van TOFWERK worden deze stoffen gelijktijdig en in realtime gemeten. Zo kunnen aromaprofielen worden vergeleken, ongewenste geur- en smaakafwijkingen worden onderzocht en veranderingen tijdens fermentatie worden gevolgd. Het systeem biedt daarmee inzicht in de invloed van ingrediënten en procescondities op de productkwaliteit, voor kwaliteitsonderzoek en R&D.

Bonnetstraat 3, 6718 XN Ede, Netherlands

T: +31 (0)85 081 11 00
info@benelux-scientific.nl
www.benelux-scientific.nl

