

• **Divisão de alimentos**

A Alem Mar, tradicional fornecedora de equipamentos da mais alta tecnologia, introduz os texturômetros da Brookfield, que apresenta grande aplicação na indústria de alimentos/ ingredientes, pois é indicado e utilizado nas medições de consistência e/ou textura dos alimentos e ingredientes.



LFRA

O texturômetro LFRA, é apresentado em 4 diferentes modelos, que aplicam cargas de 4500-0g, 1500-0g, 1000-0g, 100-0g. É compacto, de leitura e operação simples, **trabalha com compressão, velocidade ajustável e mostrador LCD**. Pode ser conectado a um PC, utilizando uma interface e software que permite a transferência a uma velocidade de 20 dados por segundo, podendo ser superpostos até 3 gráficos simultaneamente. É o texturômetro padrão para análise **BLOOM** na gelatina, referencia AOAC e BS757.

Trabalha tanto com **compressão como com tração**, possui **velocidade programável** e distância útil de movimentação vertical das sondas de 100



QTS25

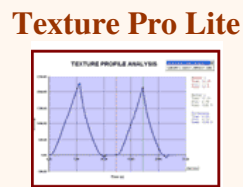
Outro texturômetro é o QTS25, apresentado em 2 modelos que aplicam cargas de 25000-0g e 5000-0g.

Compacto e robusto, tem 2 mostradores digitais. Pode operar individualmente, como uma unidade autônoma, configurando e armazenando até 99 testes, ou ser conectado a um PC, utilizando um software, Texture Pro, que apresenta fácil operação, para múltiplos usuários cada um com senha individual, podendo ser superpostos até 8 gráficos simultaneamente, para identificar tendências entre amostras e observar parâmetros críticos. Calcula uma gama completa de parâmetros padrão em

Sondas



textura e, em particular, o TPA. O usuário pode facilmente incorporar fórmulas personalizadas e análises, nas funções estatísticas e de análise de dados.



Tanto o texturômetro LFRA quanto o QTS25, apresentam diversos modelos de sondas específicas para uma variedade de aplicações, permitindo a determinação de uma ampla gama de propriedades tais como consistência, dureza, mastigabilidade, pegajosidade, textura, gelificação, crocância, firmeza, gomosidade, maleabilidade e deformação. entre muitos outros.



Os texturômetros são fabricados pela mundialmente conhecida e conceituada Brookfield que está a mais de 70 anos no mercado, e representada exclusivamente no Brasil pela Alem Mar.

Dispomos ainda de uma ampla linha de equipamentos de laboratório para as indústrias de alimentos/ingredientes tais como:

- ✓ Medidores de atividade de água (NOVASINA)
- ✓ Estufas, incubadoras e câmaras para teste de estabilidade e fotoestabilidade (MMM MEDCENTER)
- ✓ Balanças analíticas, semi-analíticas, de precisão e determinadoras halógenas de umidade (OHAUS)
- ✓ Refratômetros e polarímetros automáticos (BELLINGHAM + STANLEY)
- ✓ Destiladores e digestores rápidos para proteínas, extratores automáticos de gordura e sistema automático para fibras (GERHARDT)
- ✓ Homogeneizadores de amostras (Stomacher) para fins microbiológicos (SEWARD)
- ✓ Moinhos de diversos modelos para as mais diversas aplicações e granulômetros por peneiramento e a laser (FRITSCH)
- ✓ Plantas piloto miniatura de laboratório para desenvolvimento de processos em condições reais (ARMFIELD)
- ✓ Banhos termostáticos e ultratermostatos (JULABO)

Consultem nosso website: www.alem.com.br ou entrem em contato conosco.

Alem Mar Comercial e Industrial S/A

☎ Av. Senador Queiroz, 96 – 5º andar São Paulo – SP CEP 01026-000

☎ (0xx11) 3229-8344 ☎ (0xx11) 3228-5407 ✉ alem@alem.com.br

Visite nossa página na internet www.alem.com.br