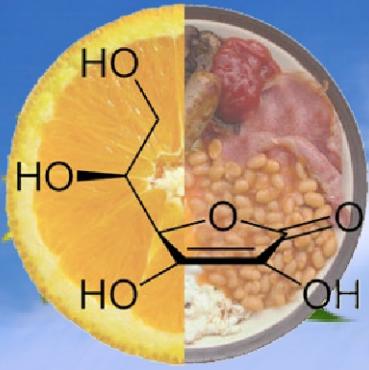




Определение содержания твердых жиров (SFC) в пищевых маслах и жирах прямым методом



При использовании того или иного жира (масла), первое, на что всегда обращают внимание – его характеристики, сертификат. Один из основных сертификационных показателей, который описывает качественные и физико-химические свойства жиров (масел) – это кривая плавления или содержание твердых триглицеридов.

Содержание твердых триглицеридов в жире в расширенном температурном диапазоне и крутизна линии плавления предоставляют достаточно информации о возможности использования того или иного типа жира в данной продукции. Кроме того, эта характеристика позволяет определить наличие низкокачественных добавок в покупаемом жировом сырье.

СКБ "Хроматэк" предлагает ЯМР-анализатор "Протон 20М", разработанный в соответствии с требованиями образцовой лабораторной практики, с хорошими характеристиками по точности и высокой повторяемостью результатов.

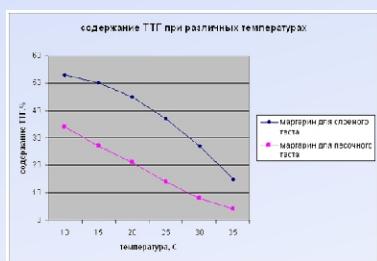
Анализ проводится в соответствии ISO 8292 Животные и растительные масла. Определение содержания твердого жира. Метод импульсного ядерно-магнитного резонанса.

Преимущества метода ЯМР

- простая пробоподготовка, которая фактически заключается в помещении образца жира в пробирку;
- скорость анализа – время съема одной точки в кривой плавления (без темперирования образца) 10-30 секунд;
- неразрушаемость образца – во время измерения образец не подвергается каким-либо химическим или физическим изменениям.

Преимущества ЯМР-анализатора "Протон 20М" и программного обеспечения

- полное соответствие требованиям стандарта ISO 8292;
- оптимальное соотношение цены и качества;
- выполнение анализа не требует высокой квалификации персонала



ЯМР - анализатор “Хроматэк Протон 20М”

ЗАО СКБ Хроматэк:
424000, РМЭ,
Йошкар-Ола,
ул. Строителей, 94
Тел. 8362 68-59-36,
факс 8362 68-59-16
nmr@chromatec.ru
www.chromatec.ru