Delver

MEDIR PROTEINAS, GENERA VALOR.

DETERMINADOR DE PROTEINAS

MPD-1011AA

01 Valores de proteínas en sustancia húmeda y sustancia seca.

02 Valores de proteína digerible: método colorimétrico Udy.

03 Resultados en solo 7 minutos.

04 Resultados para 40 materiales diferentes.

WWW.DELVER.COM.AR

TEL/FAX: (0221) 425-4024 / 483-9370 / 482-8781
E-MAIL: VENTAS@DELVER.COM.AR

DETERMINADOR DE PROTEINAS

MPD-1011AA

CARACTERÍSTICAS:

MATERIALES DISPONIBLES

El determinador se provee con las tablas de conversión para el análisis de los siguientes productos:

- Algodón
- Arroz
- Arvejas
- Avena
- Cártamo
- Cebada
- Centeno
- Expeller de Soja
- Garbanzos
- Gluten de Trigo
- Harina de mostaza
- Harina de pescado
- Harina de trigo
- Leche
- Leche en polvo
- Lentejas
- Levadura
- Lino
- Maíz
- Maníes
- Mostaza
- Nabo
- Pellet de soja
- Poroto negro
- Porotos
- Porotos Mung
- Salvado de soja
- Salvado de trigo
- Sémola de avena
- Sésamo
- Soja
- Sorgo
- Trigo

PRINCIPALES VENTAJAS

En productos de composición y estructura proteica estable, este método arroja valores similares al de Kjeldahl (ej. soja).
En productos de composición proteica variable (ej. trigo) el método da resultados próximos al del contenido aminoácido. En este caso el método se comporta mejor que el de Kjeldahl en la determinación del valor proteico real del producto. Mediante el método colorimétrico, el nitrógeno no proteico (ej. nitrógeno amoniacal) y el épsilon-amino (grupo no utilizable como nutriente) no son determinados.
En consecuencia este método da un resultado mas significativo del valor de nutrición en contraposición al de Kjeldahl que determina el total de nitrógeno.

En las mayoría de los productos los valores de proteína según uno y otro método son correlativos siempre que se trabaje con muestras en buen estado.
Con productos en mal estado el método de Kjeldahl sigue determinado el mismo nivel de nitrógeno, en cambio el método colorimétrico pone de manifiesto el estado de la muestra al determinar únicamente el valor proteico real del producto.

VERSATILIDAD

El Determinador de Proteinas Delver MPD 1011AA permite conocer el valor proteico de un producto en menos de diez minutos; contra tiempos de una o dos horas que requiere un análisis completo por el método de Kjeldah.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

WWW.DELVER.COM.AR

Colorímetro:

Gabinete: Chapa de Acero e Inyección de poliuretano rígido.
Medidas: 230mm x 150mm x 120mm.
Peso: 2,200 kg.
Alimentación: Fuente 5 volt.
Consumo: 0,16 watts.
Limites de operación: +10°C a + 40°C.

Moledora:

Gabinete: Chapa Acero 2mm.
Medidas: 310mm x 140mm x 180mm.
Peso: 3,700 kg.
Alimentación: 220 volt. ca 50/60hz.
Consumo: 350 watts.

Reactor vibratorio:

Gabinete: Chapa Acero 2mm.
Medidas: 230mm x 170mm x 140mm.
Peso: 12,200 kg.
Alimentación: 220 volt. ca 50/60hz.
Consumo: 30 watts.