

Viscosímetro Rápido

RVA 4800



Perlen
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company



Amido



Alimentos extrusados



Alimentos formulados



Produtos acabados

Mede os resultados para temperaturas superiores a 100°C

contato@omg-brasil.com
(19) 3375.8700
www.agromg.com.br



Viscosímetro Rápido RVA 4800

O RVA 4800 é programado para medir a viscosidade e o rendimento de amido, matérias primas, ingredientes e alimentos usando temperatura e cisalhamento controlados. Pode ser usado para caracterizar ingredientes e produtos acabados, otimizando qualidade e desempenho. Com uma faixa de temperatura estendida (até 140°C), o equipamento fornece uma ferramenta para realizar análise em uma variedade de aplicações, incluindo desempenho de ingredientes (por exemplo, amido e hidrocolóide) sob condições relevantes para pasteurização, em tratamento ultratérmico (UHT) de laticínios e produtos alimentos, cozimento a vapor de alta pressão e esterilização em recipientes fechados, extrusão e outras condições do processo. A temperatura e a velocidade de agitação (cisalhamento) podem ser programas para seguirem métodos de padrões internacionais, personalizando o uso do RVA como uma **planta piloto** que simula os processos reais de fabricação e preparação, como aquecimento, resfriamento e mistura. Ele se conecta a um PC com software TCW3 para operação e gerenciamento de dados e inclui uma biblioteca de métodos para muitas aplicações. O RVA 4800 combina velocidade, precisão, flexibilidade e automação, tornando-o uma ferramenta exclusiva para pesquisa, desenvolvimento de produtos, processo e controle de qualidade, a fim para otimizar o uso de ingredientes, formulação de produtos e condições de processamento.

Recursos & Benefícios

Faixa de temperatura estendida: A pasteurização UHT de produtos lácteos, processamento preparação asséptica de alimentos (por exemplo, cozimento à vapor de alta pressão e esterilização em recipientes fechado) segurança e qualidade alimentar.

Alta sensibilidade: motor de acionamento direto e sistema de controle para amostras de baixa viscosidade.

Perfil de viscosidade rápido: Curva de viscosidade do amido em 13 minutos.

Robusto: Uso em laboratório ou fábrica.

Rastreável: Verificação de calibração com padrões rastreáveis para conformidade com ISO9000/ISO17025.

Preciso: velocidades exatas de agitação, aquecimento e resfriamento, garantindo resultados repetíveis entre RVA.

Padronizado: Utiliza métodos de padrões aprovados pela ICC, AACC International e outros.

Relevante: Métodos personalizados para emular condições de processamento na indústria.

Seguro: realiza o teste de reologia dos componentes da formulação, de maneira segura. Quando o teste ultrapassa no aquecimento >100°C, a válvula de alívio de pressão é acionada automaticamente.

Está em conformidade com os padrões ER/ES e FDA 21CH11 e entre outros requisitos. Fornece feedback no painel lateral e Histórico Salvo.

Aplicações

Adequado para desenvolvimento de produtos, produção, P&D, controle de qualidade, análise de materiais primas e controle de processos.

Amido: Curva de viscosidade padrão e teste de alta temperatura em apenas 13 minutos, caracterizando desempenho sob condições de cozimento em lote ou esterilização em recipiente fechado.

Produtos lácteos: avaliar a adequação dos ingredientes para aplicações UHT em produtos lacteos entre outros produtos alimentícios, fabricação de queijos, processados, cremes, sorvetes e iogurtes.

Gomas: perfis de gelificação e espessamento de hidrocolóides (e suas combinações com amido) e formulações.

Planta Piloto e Processamento Asséptico: caracterizar o desempenho dos ingredientes para através de condições de esterilização ou pasteurização, experimente novos ingredientes, formulações e condições do processo.

Farinhas e panificação: qualidade do amido, atividade amilase, danos ambientais, pão, bolos, biscoitos, massas, macarrão e muito mais.

Especificações

Tensão: 230/115 VCA, 5A, 50/60 Hz.

Comunicação: porta USB, porta serial RS232.

Dimensões (A x L x P), Peso líquido: 382 x 306 x 345 mm, 19 kg.

Faixa de temperatura: 0-140°C.

Velocidade de aquecimento/resfriamento: até 14°C/minuto (infinitamente variável).

Consumo Líquido refrigerante: água, 1 l/min em resfriamento, 100-250 kPa. Para utilização de líquido de arrefecimento.

Faixa de velocidade: controlada por computador, variável 0,20-2000 rpm.

Faixa de viscosidade: 20-50.000 cP a 80 rpm, 10-25.000 cP a 160 rpm a 25°C.

Precisão da viscosidade: +/- 2% para óleo S2000 nom. 5000 CP.