



Gamme prepASH 340 : analyseur thermogravimétrique automatisé pour la détermination du taux d'humidité, des matières volatiles et des cendres

Les trois nouveaux modèles de la série PrepASH 340 représentent le plus haut niveau de performance dans l'analyse thermogravimétrique et offrent une amélioration révolutionnaire dans la préparation et l'analyse des échantillons.

Le PrepASH 340 est entièrement automatisé. Il remplace l'étuve, le four à moufle et la balance d'analyse et permet d'éviter les manipulations manuelles des creusets chauds, l'ouverture pré-calcination et le refroidissement en dessiccateur. Les échantillons sont pesés en continu tout au long de l'analyse.

Les paramètres opérationnels et les résultats obtenus tels que les variations de poids, de température, de gaz, sont stockés et affichés graphiquement via un écran tactile.

Enfin, les résultats sont analysés automatiquement et imprimés dans un rapport complet (graphiques, tableaux, statistiques) conforme GMP.

Exemple d'une application : Analyse de l'humidité et des cendres dans un échantillon alimentaire

L'humidité et les cendres sont des valeurs analytiques cruciales dans des échantillons d'alimentaires. Ces valeurs sont souvent nécessaires comme référence de calcul pour d'autres paramètres analytiques. Le séchage et la calcination doivent être réalisés à poids constant.

Lors d'une analyse manuelle classique, plusieurs cycles de calcination, de dessiccation et de pesée sont nécessaires. Ces différentes manipulations demandent un temps considérable et ce travail peut-être source d'erreurs. L'automatisation du process améliore la reproductibilité et permet d'optimiser le temps d'analyse pour une meilleure rentabilité.

La pesée continue des échantillons permet la détection automatique du poids constant pour chaque échantillon. C'est pourquoi différents types d'échantillons peuvent être analysés dans un cycle de PrepASH unique. Les résultats sont pris pour chaque échantillon au moment du poids constant.

Méthode de travail :

Les échantillons d'aliments ont été analysés selon la procédure standard :

- Séchage à 105 °C
- Calcination à 550 °C

PrepASH Validation :

Différents échantillons de produits alimentaires ont été analysés dans le PrepASH.

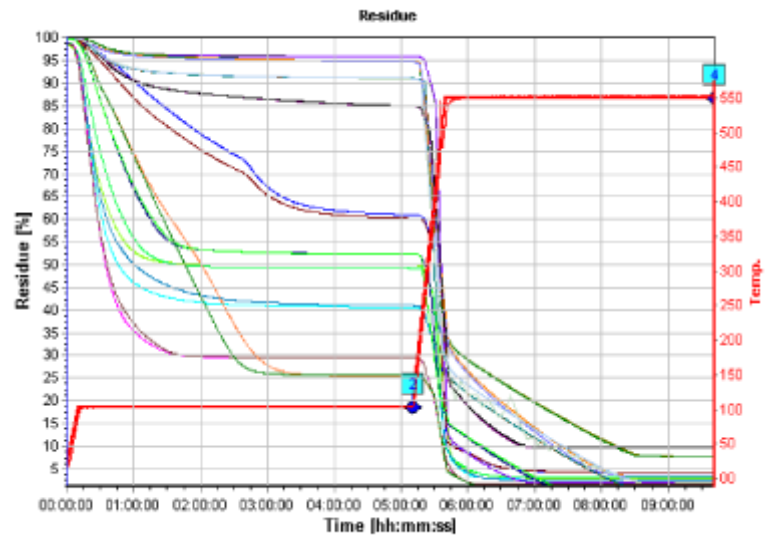
Au total, 80 échantillons différents (fromage, lait de soja, noix, viande, saucisses, pâtes, lactosérum, huile...) ont été testés.

Les résultats sont affichés sur l'écran tactile couleur et retracent les changements de poids des échantillons seuls ou des groupes d'échantillons. Un code couleur étant affecté par échantillon ou par groupe d'échantillons (ex : fromage), il est très facile d'interpréter les résultats.

(Voir schéma)

Gamme de masse sèche : 7% à 99,0%
Gamme de cendres : 0,1% à 8,8%

Pour plus d'informations et données techniques, contactez FROILABO.
01 60 95 15 65, www.froilabo.com



Thermo Scientific Bains réfrigérés / chauffants à circulation et les thermostats à immersion

Faites un pas en avant dans la

performance

Choisissez parmi plus de 120 configurations possibles Thermo Scientific™ votre bain ou thermostat

Offre limitée dans le temps*

Economisez 10%

sur la gamme Thermo Scientific Bains et Thermostats



En savoir plus : www.thermoscientific.com/tc

Vos contacts possibles
olivier.bourdin@thermofisher.com
daniela.leisinger@thermofisher.com
Tel : 06 87 86 90 38

Thermo
SCIENTIFIC