

Reattore per Stabilità Ossidativa OXITEST



OXITEST è una soluzione innovativa, interamente controllata dal potente OXISoft™ ed in grado di fornire **informazioni ad alto valore aggiunto** sui processi di ossidazione dei grassi negli alimenti, oli e grassi. Il vantaggio principale di OXITEST consiste nella realizzazione del **test di stabilità direttamente sull'alimento completo**, senza una preliminare separazione dei grassi contenuti.

Questo permette una **riduzione dei tempi di analisi** e l'ottenimento di **dati di stabilità maggiormente significativi** in quanto relativi alla matrice alimentare nel suo complesso.

Uno strumento **estremamente affidabile** dotato di due camere distinte titanio per analizzare due campioni diversi o lo stesso campione in duplicato.

La stabilità del campione è determinata **accelerando il processo di ossidazione** grazie a **temperature elevate** (da 20 a 110 °C) e **pressione**.

Il software OXISoft™ controlla l'intero processo in modo **semplice ed intuitivo**, offrendo all'operatore diverse funzionalità. E' possibile anche esportare i dati in un file Excel.

OXITEST è una soluzione **altamente versatile**, adatto per una **vasta gamma di applicazioni**:

- Previsione della stabilità ossidativa durante studi di shelf-life, analizzando il prodotto ad intervalli di tempo definiti per costruire una curva sperimentale;
- Valutazione delle condizioni di stoccaggio del prodotto;
- Valutazione del migliore packaging;
- Confronto della stabilità ossidativa di prodotti simili ma con formule diverse per vedere la soluzione più resistente all'ossidazione;
- Valutazione della stabilità ossidativa degli oli vegetali di diversa origine botanica;
- Valutazione dell'efficacia degli antiossidanti;
- Informazioni sull'ossidazione del prodotto, quando il fessore non risulta visibile, soprattutto per i prodotti con un basso contenuto di grassi (4-5%). In questo caso, l'ossidazione del prodotto può essere ottenuto combinando OXITEST con la tecnica gascromatografica;
- Controllo della stabilità ossidativa delle materie prime in entrata e dei prodotti finiti in uscita.

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA

P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340

e-mail: info@hosmotic.com

DATI TECNICI:

- Codice: F30900248
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Range di temperatura: da ambiente a 110 °C
- Camere di ossidazione: 2
- Capacità camere: fino a 100 ml ciascuna
- Range di pressione: 0 - 8 bar
- Interfaccia: USB
- Potenza: 900 W
- Peso: 16.5 Kg
- Dimensioni (LxHxP): 365x190x485 mm

SICUREZZA:

- Sovrapressione: valvola di sicurezza
- Fuori ambito di temperatura: segnalazione visiva
- Sonda guasta: segnalazione visiva

BENEFICI

Test direttamente sull'alimento completo:

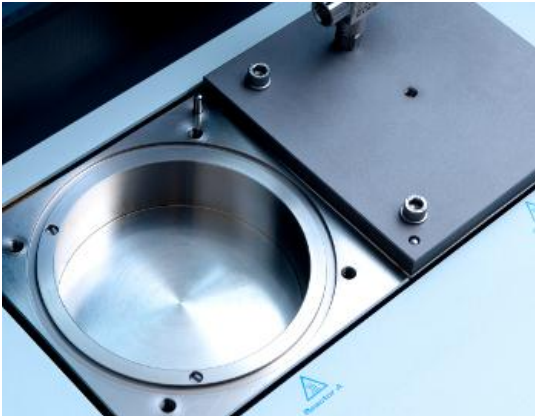
OXITEST analizza direttamente l'intero campione, senza alcuna preliminare separazione dei grassi contenuti che possa in qualche modo influenzare l'**affidabilità dei risultati**.



Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com

Camere in Titanio:



Due distinte camere in titanio offrono la possibilità di analizzare due campioni diversi o lo stesso campione in duplicato.

Il titanio è ideale per questa applicazione, in quanto garantisce una **resistenza particolare** ed una **eccellente compatibilità chimica** con qualsiasi condizione cui avviene l'analisi, senza ossidarsi.

OXISoft™, Potente ed Intuitivo:

La nuova edizione dell'OXISoft™ presenta un software modernissimo, rinnovato per soddisfare le più esigenti richieste e investigare su applicazioni particolari, quali:

- ▶ Test di ripetibilità
- ▶ Test di freschezza
- ▶ Comparazione di diverse formulazioni
- ▶ Comparazione packaging
- ▶ IP during ageing
- ▶ Stima della shelf life

Diventa possibile gestire dallo stesso software fino a 4 OXITEST diversi, per un'**elevata produttività**.



Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com

ACCESSORI INCLUSI

- 

• **(10002948):** Software OXISoft™
- 


• **(40002309):** Cavo USB 1,8mt con filtro
- 


• **(10001985):** 6 Contenitori portacampione
- 

• **(10001984):** 4 Distanziali
- 

• **(A00000236):** Grasso per tenuta ad alte temperature

ACCESSORI OPZIONALI

- 

• **(A00000242):** Manuale IQ/OQ OXITEST
- 

• **(A00000236):** Grasso per tenuta ad alte temperature

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com