

# ESTUDIOS DEL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO

Servicios de medición y análisis de las características mecánicas de un alimento

Los productos de consumo tienen éxito en el mercado, en gran parte porque los consumidores perciben que las características de textura son deseables. Esto es especialmente cierto con los productos alimenticios, cuya valoración organoléptica depende en gran medida de sus características mecánicas.

En **BDN Ingeniería de Alimentación**, para poder dar soluciones a las necesidades de nuestros clientes, contamos con equipos de medición y herramientas de análisis de características mecánicas relacionadas con la textura.

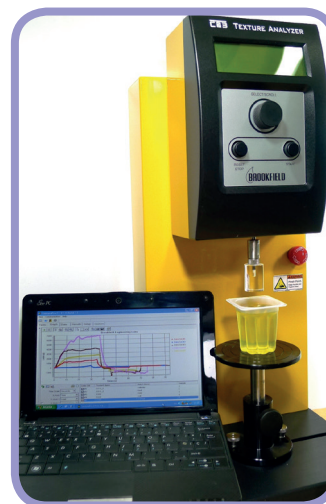
## Servicios

En **BDN** ofrecemos un amplio abanico de posibilidades relacionadas con la medición de la textura, tanto del producto acabado como del comportamiento de un ingrediente o un aditivo concreto, que incluyen:

- Realizar estudios de comparación de productos con otros de la competencia
- Evaluar diferencias en la textura del producto ocasionados por cambios en la formulación (eliminación, sustitución o variaciones en la proporción de ingredientes y/o aditivos)
- Seguimiento de las características texturales del producto a lo largo de su vida útil
- Ayudar a la toma de decisiones relativa a cambios de marca o proveedores de ingredientes y/o aditivos

Para todo ello contamos con un equipo de medición que utiliza fuerzas de compresión o de tensión y que, a través de diferentes sondas, puede imitar casi todas las condiciones de fabricación o manipulación de una amplia gama de alimentos. Además de contar con un software de cálculo de las características mecánicas tanto primarias (dureza, cohesión, elasticidad, adherencia y viscosidad) como secundarias (fragilidad, masticabilidad y gomosidad).

Algunos ejemplos de sondas:



Adaptador de cuchillo que corta limpiamente y penetra a través de material.

Adecuado para: salchichas frescas o cocidas, vegetales, etc.



Placa de cizalla con alambre que corta y atraviesa la muestra.

Adecuado para productos con una adherencia significativa como el queso y la mantequilla.



Conjunto de agarre doble para ensayos de tracción.

Adecuado para: masas extensibles y elásticas, pasta fresca, etc.



Placa para la aplicación uniforme de fuerzas de compresión.

Adecuado para comparar durezas y elasticidad de productos de bollería.



Sondas de penetración cónica y cilíndrica.

Adecuadas para: medir y comparar durezas de productos gelificados.