

MACHEREY-NAGEL

Prueba rápida para el sector alimentario

Pruebas rápidas



Rápidas y fáciles

- Control preciso de los nitratos
- Gestión fiable de la desinfección
- Control rápido del azúcar, los ácidos grasos libres, la vitamina C, los sulfitos, el cianuro, etc.



Lecturas
precisas con
QUANTOFIX®
Relax

MACHEREY-NAGEL

www.mn-net.com



Pruebas rápidas MACHEREY-NAGEL para la industria alimentaria

MACHEREY-NAGEL ofrece una amplia gama de tiras reactivas que se pueden utilizar para verificar la constancia de la alta calidad de los productos y la seguridad de los equipos y las instalaciones de producción. Las soluciones para tiras reactivas de MACHEREY-NAGEL son rápidas, fáciles de usar y fiables, por lo que garantizan la seguridad y eficacia de los productos y de las mediciones.



Una prueba rápida para cada aplicación

Prueba	Producto	Uso	Especificaciones	REF
	■ QUANTOFIX® Peróxido 25	- Detección fiable de residuos de peróxido hasta 0,5 mg/L - Se puede almacenar a temperatura ambiente - Resultados precisos en 15 segundos	0 · 0.5 · 2 · 5 · 10 · 25 mg/L de H ₂ O ₂	91319
	■ QUANTOFIX® Ácido peracético 2000	- Específico para ácido peracético - Sin interferencia de peróxido durante el tiempo de reacción - Detecta niveles de potencia desinfectante de hasta 2000 mg/L	0 · 500 · 1000 · 1500 · 2000 mg/L de ácido peracético	91342
	■ QUANTOFIX® Nitrato / nitrito	- Frecuente en muchos alimentos - Las dosis elevadas tienen efectos adversos para la salud - Resultados fiables en 60 segundos	0 · 10 · 25 · 50 · 100 · 250 · 500 mg/L de NO ₃ ⁻ 0 · 1 · 5 · 10 · 20 · 40 · 80 mg/L de NO ₂ ⁻	91313
	■ QUANTOFIX® Ácido ascórbico (vitamina C)	- La vitamina C es importante y conveniente en los alimentos - También se utiliza como estabilizador y reductor - Resultados fiables en 45 segundos	0 · 50 · 25 · 50 · 1000 · 2000 mg/L de vitamina C	91314
	■ QUANTOFIX® Sulfito	- El sulfito presente en los alimentos puede provocar reacciones alérgicas graves - Pruebas para detectar sulfito en alimentos tratados con conservantes a base de azufre - Resultados fiables en 20 segundos	0 · 10 · 25 · 50 · 100 · 250 · 500 · 1000 mg/L de SO ₃ ²⁻	91306
	■ QUANTOFIX® Cianuro	- Detección fiable del cianuro tóxico - Importante en la elaboración de aguardiente de fruta	0 · 1 · 3 · 10 · 30 mg/L de CN ⁻	91318
	■ QUANTOFIX® Azúcares totales	- Determinación selectiva de glucosa y fructosa - Para la evaluación de la calidad de las patatas antes de freírlas	0 · 55 · 100 · 250 · 400 · 600 · 800 mg/L de fructosa / glucosa	91352
	■ QUANTOFIX® Ácidos grasos libres	- Para el control de la calidad del aceite de fritura - Tanto en aceite frío como caliente - Con certificación de seguridad alimentaria	0 · 0.25 · 0.5 · 1 · 2 · 3 %	91365
	■ PEHANON® 3.8–5.5	- Fácil determinación del pH en líquidos coloreados - Escala de colores en la tira reactiva para agilizar los procesos de trabajo - Disponible para numerosos rangos de pH	pH 3.8 · 4.0 · 4.2 · 4.4 · 4.6 · 4.9 · 5.2 · 5.5	90415
	■ Peroxtesmo KO	Detección rápida y sencilla de peroxidasa en alimentos		90606
	■ INDIPRO	Detección de residuos proteicos en equipos y superficies de trabajo		90765

Práctico y cómodo: nuestro QUANTOFIX® Relax

La automatización elimina la percepción subjetiva del color y ofrece un análisis cuantitativo de las tiras reactivas con documentación digital. ¡Lleva tus análisis al siguiente nivel!



Estas pruebas son adecuadas para la detección con QUANTOFIX® Relax



www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL



Management System
EN ISO 13485:2016
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 0000056401



MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valenciennner Str. 11 · 52355 Düren · Alemania

DE +49 24 21 969-0 info@mn-net.com
CH +41 62 388 55 00 sales-ch@mn-net.com

FR +33 388 68 22 68 sales-fr@mn-net.com
US +1 888 321 62 24 sales-us@mn-net.com