

Communiqué de presse

Une nouvelle brochure Metrohm et une page web dédiées à l'analyse agroalimentaire.

De nombreux critères définissent la qualité des aliments et des boissons. La nouvelle brochure de Metrohm- "Food analysis"- regroupe les méthodes d'analyse des paramètres essentiels. Une page internet (food.metrohm.com) permet également un accès à l'ensemble du savoir-faire de Metrohm dans ce domaine.

La nouvelle brochure « Food analysis » détaille l'expertise de la société Metrohm dans le domaine du contrôle qualité agroalimentaire. Elle décrit en effet les méthodes et instruments les plus adaptés au contrôle des paramètres les plus critiques : teneur en eau, pH, acidité, stabilité à l'oxydation, amines biogènes, mono-, di-, oligo- et polysaccharides, acide sulfureux libre et total, métaux lourds, acides gras libres,...en se basant sur les normes et réglementations officielles en cours.

Un grand nombre de méthodes d'analyse sont utilisées: la mesure de pH, la potentiométrie, la colorimétrie, le titrage thermométrique, le titrage Karl Fischer, la chromatographie ionique, la voltamétrie, la mesure de stabilité, ainsi que des solutions de mesures de process en ligne (atline et online). Metrohm présente également ses solutions d'automatisation. Metrohm propose donc un outil très utile pour toute personne concernée par l'assurance qualité dans le domaine de l'industrie agroalimentaire et des boissons.

Rien de plus simple pour accéder à ce savoir-faire : visitez le site **food.metrohm.com**. Tous les téléchargements proposés sont gratuits.

