

# EXTRACCIÓN FIBRA DIETÉTICA

El procedimiento para estimar la fibra dietética expone la muestra a una serie de digestiones enzimáticas que simulan la digestión humana en el tracto digestivo, determinando el residuo no digerido al final del proceso.

La determinación de fibra dietética se lleva a cabo en alimentos para consumo humano mientras que el análisis de fibra cruda se lleva a cabo en piensos, vegetales y cereales.

## GDE Digestor enzimático

Este sistema efectúa la digestión enzimática, en esta fase las muestras se introducen en un baño de agua termostático con agitación. La mezcla de muestra constante y continua es importante para evitar el sobrecalentamiento.

La unidad consta de una cabeza de calentamiento en tanque transparente y un agitador magnético de 6 plazas para el termostato de precisión.

Ref. SA30400209 GDE



### Características generales

Temperatura	Ambiente a 105°C
Potencia	900 W
Dimensiones (LxHxP)	413 x 295 x 410
Peso	6.2 Kg.
<b>Opcional</b>	
Vaso 400 mls	A000000999
Barra agitación 6 x 35 mm	A00001056
Bolas con orificio (200 unidades)	A00000241
IQ/OQ	A00000249

# CSF6

## Unidad de filtración

Unidad de filtración, es donde tiene lugar el filtrado y lavado final para la estimación de la fibra dietética mediante el método enzimático.

Esta combinación reduce el tiempo necesario considerablemente con respecto a los métodos manuales. Los embudos de vidrio facilitan la introducción de los digeridos y disolventes en el instrumento.

El filtrado y lavado final se agiliza gracias a la función de vacío. Temperatura de trabajo hasta 550°C.

Ref. 30420210 CSF6



Características generales	
Material	Acero inoxidable con pintura epoxi
Bomba peristáltica	Elevada succión
Recolección de residuos	Separada
Presión	Selección electrónica
Potencia	220 W
Dimensiones	750 x 420 x 380 mm
Peso	28 Kg
Opcional	
IQ/OQ CSF6	A00000248

