



## Test Fisico Meccanici

*Il successo di un prodotto alimentare è determinato da un insieme di fattori, in particolare sicurezza e gradevolezza. Quest'ultima, in rapporto al livello qualitativo dell'alimento, necessita di valutazioni oggettive e ripetibili al fine di ottenere un prodotto dalle caratteristiche definite che restino immutate nel tempo.*

### COLORE

Immagine e colore di un alimento sono determinanti all'occhio del consumatore. La valutazione tramite procedure ripetibili è fondamentale per lo sviluppo del prodotto e per il mantenimento delle sue caratteristiche.

### VISCOSITÀ

Le caratteristiche reologiche di viscosità consentono di valutare le proprietà di scorrimento e di cremosità che gli alimenti fluidi presentano in fase di produzione e di consumo.

### TEXTURE

La texture è la percezione sensoriale della struttura di un alimento. Test specifici per tipologia di matrice permettono di valutare tutte le proprietà fisiche dei prodotti alimentari.

Mérieux NutriSciences segue i propri clienti in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto, dallo sviluppo dello stesso alla valutazione dopo Aging; attraverso dei metodi standardizzati viene caratterizzato il comportamento reologico del cibo così da analizzare le relazioni tra le misurazioni strumentali e sensoriali.

Sviluppo nuovo prodotto

Prima produzione

Controllo Vs capitolati

Confronto Vs leader

Confronto tra produzioni

Valutazione della Shelf Life

Valutazione dopo "Aging"

Definizione di un valore di riferimento da utilizzare come standard per il prodotto

Valutazione delle caratteristiche di un prodotto e successivo set-up per la relativa standardizzazione

Verifica di conformità di un prodotto allo standard definito per tale articolo

Studio delle similitudini e delle differenze rispetto ad un Leader

Valutazione di stabilità ed omogeneità di lavorazione tra i diversi lotti di produzione

Studio del comportamento del prodotto durante l'intero ciclo vita dell'alimento

Studio del comportamento del prodotto dopo invecchiamento accelerato

## Servizi Correlati

### Valutazione del packaging alimentare

- Idoneità alimentare
- Screening NIAS/set off
- Idoneità tecnologica
- Test fisico-meccanici

### Strumentazioni

- VeriVide DigiEye System
- Colorimetro Datacolor
- Lovibond Tintometer
- Rheometer Haake VT550 Viscotester
- Viscosimetri Brookfield RV-LV
- Viscosimetri Capillari Ubbelohde/Afnor
- Texture Analyzer Ta.xt Plus
- Dinamometri Shimadzu/Tensolab



[Visita la pagina del sito dedicata ai Test su Aromi e Fragranze!](#)



[Visita la pagina del sito dedicata agli Studi di Shelf Life!](#)

## Chewing-gum Machine

**È uno strumento che simula la masticazione di chewing gum per valutare il rilascio di sostanze dal campione al mezzo liquido (adatto per gomme medicali e integratori).**

Mérieux Nutrisciences ha la possibilità di abbinare alle analisi di Texture prove di simulazione di masticazione, effettuando test di dissoluzione per particolari matrici quali chewing-gum, caramelle, etc. Tale procedura offre la possibilità di valutare qualitativamente e quantitativamente le molecole disciolte in soluzioni simulanti saliva e fornisce importanti informazioni sul comportamento chimico nelle reali condizioni d'uso.

**Per ulteriori informazioni contatta un nostro esperto chiamando il numero 0423 7177 o scrivendo una email all'indirizzo [food.italy@mxns.com](mailto:food.italy@mxns.com)**



Via Fratta 25, 31023 Resana (TV), Italy  
tel. +39 0423 7177  
e-mail [food.italy@mxns.com](mailto:food.italy@mxns.com)

Copyright © 2017 Mérieux Nutrisciences Corp  
All Rights Reserved