

ADULTERACIÓN DE LECHE POR NEUTRALIZANTES

Test rápido – Neutralizers Test

El nuevo kit Neutralizers Test realizado por Astori Tecnica permite la determinación inmediata colorimétrica de las adiciones de neutralizantes y alcalinizantes (como NaOH , KOH , carbonatos, bicarbonatos, cal, amoníaco, etc.) a leche, suero o nata. A veces, estas sustancias prohibidas son añadidas deliberatamente a la leche "vieja" o mal conservada para corregir su pH y su acidez titulable hacia valores típicos de muestras frescas o bien conservadas.

El test es muy sencillo y se puede realizar dondequiera, sin particular material o habilidad: se vierte la muestra hasta la graduación inferior de uno de los tubos del kit, después se adiciona etanol hasta la graduación superior y se añaden 2-3 gotas del reagente específico y listo para usar. Una pronta reacción colorimétrica mostrará el resultado evidentemente, sin dudas.



Características técnicas:

- ⊕ Interpretación visiva colorimétrica, muy sencilla
- ⊕ Test rápido: 3 fáciles pasos y resultados en menos de un minuto
- ⊕ Se puede realizar dondequiera, sin laboratorio
- ⊕ Ninguna necesidad de material o habilidades particulares
- ⊕ Detecta las adiciones de todas las sustancias neutralizantes/alcalinizantes
- ⊕ Kit de 50 análisis
- ⊕ Bajo coste/test
- ⊕ Conservación a temperatura ambiente
- ⊕ Larga estabilidad: 12 meses de la fecha de producción

Código 202563099 Neutralizers Test, 50 determinaciones

