



J.P. SELECTA
Instrumentación científica

PRODUCCIÓN / CALIDAD / I+D

INDUSTRIA ALIMENTARIA E INNOVACIÓN

Selecta FoodTech

Del desarrollo del alimento
a su control de calidad.



PROCESAR

Tratamiento térmico

ANALIZAR

Control alimentario

INNOVAR

Ingredientes y formulación

AUTOCLAVES PARA ALIMENTOS ENVASADOS

Tecnología para conservar tus alimentos.

Cocción, pasteurización y esterilización con control de temperatura, presión y tiempo.



20 L

Ref. 4002429



80 L

Ref. 4002440



150 L

Ref. 4002441

CONTROL

Sonda de producto y ciclos programables según la aplicación.

CONTRAPRESIÓN

Presión ajustable durante el tratamiento y el enfriamiento.

TRAZABILIDAD

Registro de parámetros e informes PDF y CSV por lote.

Tu producto. Tu envase. Tu proceso.

sterilfood.com

ENVASES Y APLICACIONES

Cada alimento, su formato.

Una gama para trabajar con distintos formatos de envase, seleccionados para el tratamiento térmico de cada producto.



Tarros de vidrio

Para salsas, cremas, mermeladas y conservas vegetales, con cierre apto para el proceso.



Latas metálicas

Formatos cilíndricos y planos para conservas de pescado, vegetales y platos preparados.



Bolsas retort

Bolsas flexibles diseñadas para tratamiento térmico: purés, salsas y platos preparados.



Bandejas semirrígidas

Envases termosellados aptos para retorta, para raciones y comidas preparadas.

El envase también forma parte del proceso. Confirmar material, cierre, tamaño y carga; validar el ciclo para cada alimento y formato.

02 / COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Cocción controlada. Baños con recirculación.

Una propuesta tipo ronero para desarrollar cocciones sous-vide con alimentos envasados y temperatura de baño controlada.

DIGITERM S-150

Baño termostático con circulación



20 / 27 L

Capacidades de cubeta

20 L · Ref. 3000548

27 L · Ref. 3000549

12 L/min

Bomba de circulación

Control digital

Temperatura y tiempo.

Protección de bajo nivel.

PARA EL DESARROLLO CULINARIO Y FOODTECH

Recircular

Movimiento del agua para favorecer la uniformidad del baño.

Controlar

Ajuste de temperatura y tiempo para comparar ensayos.

Desarrollar

Estudios de cocción y textura en producto envasado.

Opción modular: Termotronic 100, ref. 3000540, con cubeta compatible.

Aplicación sous-vide sujeta a confirmación técnica de la configuración. Utilizar bolsas aptas para cocción y definir el proceso para cada alimento; el control del baño no sustituye la validación del tratamiento.

03 / DESARROLLO Y PLANTA PILOTO

Transforma ideas en nuevos ingredientes.

Explora formulaciones, concentra extractos y desarrolla productos en polvo con equipos para laboratorio y planta piloto.



X-1000

Homogeneización y dispersión

5059620



RS 3001-V Food

Concentración al vacío

6003001



Spray Dryer

Secado por atomización

SD-Basic / SD-06

COMPLETA TU PLANTA PILOTO

Mezclar y formular

Agitadores, reactores y mezcladores de polvos.

Separar y dosificar

Centrífugas, filtración y bombas peristálticas.

Controlar el proceso

Baños, termostatos, refrigeración y viscosidad.

X-1000: CAT. Spray Dryer: LabPlant. Equipos disponibles en la gama del Grupo Selecta.

04 / ANÁLISIS Y CALIDAD

Conoce tu producto. Controla su composición.

Soluciones para preparar muestras y determinar parámetros clave en materias primas, ingredientes y producto terminado.



PROTEÍNAS

Digestión y destilación Kjeldahl.

Bloc Digest + Pro-Nitro



GRASAS

Extracción por disolvente.

Det-Gras N



FIBRA

Análisis según el método elegido.

Dosi-Fiber

UN CONTROL MÁS COMPLETO

Humedad y cenizas

Crystal Therm y muflas.

pH, Brix y salinidad

Medida para cada matriz.

Viscosidad y UV-visible

Consistencia y análisis.

Los resultados dependen de la preparación de muestra, los reactivos y el método analítico.

05 / PH EN ALIMENTOS Y LÍQUIDOS

Cada alimento, la sonda adecuada.

Control del pH en carnes, alimentos semisólidos y líquidos con un equipo portátil y electrodos adaptados a cada muestra.



Electrodo estándar junto al equipo.
Sonda de penetración a la derecha.

pH-3004

PORTÁTIL · REF. 4120403

Un mismo medidor para distintas aplicaciones alimentarias.

Lectura y registro

Pantalla digital y almacenamiento de hasta 500 conjuntos de datos.

Para llevar al punto de control

Protección IP65 y batería recargable.

CARNES Y SEMISÓLIDOS

Sonda pH-proteína de penetración

Punta de acero inoxidable para medir el pH en carnes y matrices semisólidas compatibles.

Ref. 4120217

ALIMENTOS LÍQUIDOS Y BEBIDAS

Sonda estándar de pH y temperatura

Para líquidos, bebidas y muestras alimentarias preparadas para medida por inmersión.

Ref. 4120143

Calibración y mantenimiento: kit de soluciones, ref. 4121010. Seleccionar el electrodo y la preparación de muestra según el alimento y el método de medida.

06 / MICROBIOLOGÍA Y ESTABILIDAD

Del muestreo a la evaluación del alimento.

Equipamiento para preparar muestras, cultivar, contar y estudiar el comportamiento del producto en condiciones controladas.



Stomacher

Homogeneización de muestras en bolsa para análisis microbiológico.



Incudigit TFT

Incubación de cultivos con control de temperatura y tiempo.

Preparación y recuento

Med-40 CLT para medios de cultivo, pipeteo y contador Digital-S.

Ensayos de estabilidad

Cámaras TH-350 y Hotcold para estudios con protocolos definidos.

Esterilización de laboratorio

Presoclave y Autester para material y medios, según configuración.

Conservación e I+D

Refrigeración, congelación, centrifugación e incubación con agitación.

Stomacher es una marca representada en el catálogo del Grupo Selecta.

HABLEMOS DE TU APLICACIÓN

Tu próximo proyecto empieza aquí.

Cuéntanos qué producto desarrollas, qué necesitas medir y a qué escala quieres trabajar.

01 Producción y conservas

Tratamiento térmico y envasado para tu aplicación.

02 Control de calidad

Composición, fisicoquímica y microbiología alimentaria.

03 Innovación y FoodTech

Formulación, ingredientes y desarrollo a escala piloto.

SÍGUENOS



LinkedIn

Grupo Selecta



YouTube

@GrupoSelecta-m2b

grupo-selecta.com

J.P. SELECTA · Autovía A-2, km 585,1
08630 Abrera · Barcelona · España

Selección de gama 2026–2029. Disponibilidad y configuración según aplicación. Las imágenes pueden mostrar accesorios opcionales. Consulta las fichas técnicas y la aptitud para contacto alimentario cuando corresponda.