

ESPECTRÓMETRO RMN

Determinación del contenido de grasas sólidas

La determinación de contenido de grasas sólidas (SFC) es de primordial importancia para el procesamiento y desarrollo de los alimentos. Las materias primas como composiciones o mezclas de grasa deben caracterizarse y controlarse de acuerdo con sus perfiles de fusión. La determinación de SFC por análisis de Resonancia Magnética Nuclear de Dominio Temporal (TD) es el método estándar reconocido internacionalmente.

Para mayor información descargue la nota de aplicación y el catálogo del Espectrómetro RMN de nuestra representada Oxford Instruments.



[Catálogo](#)
[Nota de Aplicación](#)