VERDER

CARBOLITE ELTRA GATM Retsch MICROTRAC ERWEKA



ALIMENTI E BEVANDE

SOLUZIONI APPLICATIVE PER CAFFÈ, CIOCCOLATO,
LATTICINI, CARNE, FRUTTA E ALTRO!

ENABLING PROGRESS

VERDER



CAFFÈ E CIOCCOLATO



LATTICINI E BEVANDE



FRUTTA, VERDURA E PRODOTTI VEGETALI



CARNE, PESCE, CEREALI E ALIMENTI RICCHI DI PROTEINE

SCOPRI DI PIÙ

MICROTRAC
CARATTERIZZAZIONE GRANULOMETRICA

- **Analisi della dimensione e della forma delle particelle** di caffè e cacao mediante Analisi D'Immagine Dinamica o Diffrazione Laser
- **Misura di densità e porosità** per la valutazione del processo di tostatura e della struttura del cioccolato
- **Valutazione della stabilità fisica** di emulsioni a base di cioccolato, come le ganache
- **Studi comparativi** per l'ottimizzazione della macinazione e dell'estrazione (brewing) per diverse tipologie di caffè

- **Test di stabilità** di latte, bevande ed emulsionii mediante Static Multiple Light Scattering (SMLS)
- **Analisi granulometrica** del latte in polvere per valutarne la solubilità e la scorrevolezza
- Monitoraggio della stabilità delle bevande concentrate mediante valutazione del **creaming e della formazione di anelli**

- **Analisi della stabilità di succhi di frutta** e bevande a base vegetale
- Caratterizzazione della dimensione delle particelle per l'**ottimizzazione delle proprietà sensoriali, della texture e del mouthfeel**
- Studi sulla **solubilità proteica** e sulla stabilità delle emulsioni nelle formulazioni a base vegetale

- **Analisi granulometrica e della dimensione delle particelle** per l'ottimizzazione di texture e consistenza
- **Valutazione della densità e porosità** in salsicce, polpette e prodotti a base di cereali
- **Analisi strutturale** per la ritenzione di umidità e le prestazioni in cottura



Retsch
MACINAZIONE E SETACCIATURA

- **Macinazione di chicchi di caffè tostati** con mulini a rotore per un campione omogeneo senza surriscaldamenti
- **Omogeneizzazione di granella e pasta di cioccolato** con mulini a mortaio
- **Macinazione criogenica di caffè e cioccolato** per preservare i volatili

- **Omogeneizzzione** di formaggi, burro, ed ingredienti lattiero-caseari
- Preparativa campioni per analisi di latte in polvere e yogurt
- **Macinazione criogenica di campioni lattiero-caseari grassi** per macinazioni efficaci

- Macinazione e **omogeneizzazione di materiali vegetali fibrosi, umidi o appiccicosi**
- Macinazione di **cereali e legumi per il rilevamento di micotossine**
- Setacciatura per il controllo granulometrico di farine e derivati

- **Macinazione criogenica di carne e pesce** senza surriscaldamenti per presernvare i composti volatili
- **Macinazione e setacciatura dei cereali** per una distribuzione uniforme delle particelle
- Preparazione dei campioni per **test nutrizionali e analisi di cartellino**



ELTRA
ANALISI ELEMENTARE

- **Determinazione di proteine e azoto** nel caffè e cioccolato con il metodo Dumas
- **Analisi di umidità e ceneri** per il controllo qualità e shelf-life
- **Analisi di carbonio, idrogeno e zolfo** per studi compositivi

- **Determinazione di proteine, azoto e carbonio nel latte** con il metodo Dumas
- **Determinazione di umidità e ceneri** per il controllo compositivo
- **Analisi combinata termogravimetrica e di combustione** per la quantificazione del contenuto di grassi

- Determinazione di **azoto e carbonio in cereali, frutta e alimenti a base vegetale**
- **Misurazione** del contenuto di umidità e ceneri **per etichettatura e formulazione accurata**
- **Analisi Dumas rapida** per campioni organici e naturali

- **Analisi di proteine e azoto** in carne e cereali con il metodo Dumas
- Determinazione di **carbonio, zolfo e idrogeno** per la valutazione nutrizionale
- **Analisi rapida di umidità e ceneri** per il controllo qualità



CARBOLITE
TRATTAMENTI TERMICI

- **Incenerimento di caffè e cacao** per la determinazione di residui minerali e contaminanti
- **Trattamento termico controllato per pirolisi** e pre-condizionamento
- **Ossidazione ad alta temperatura** per la standardizzazione dei campioni

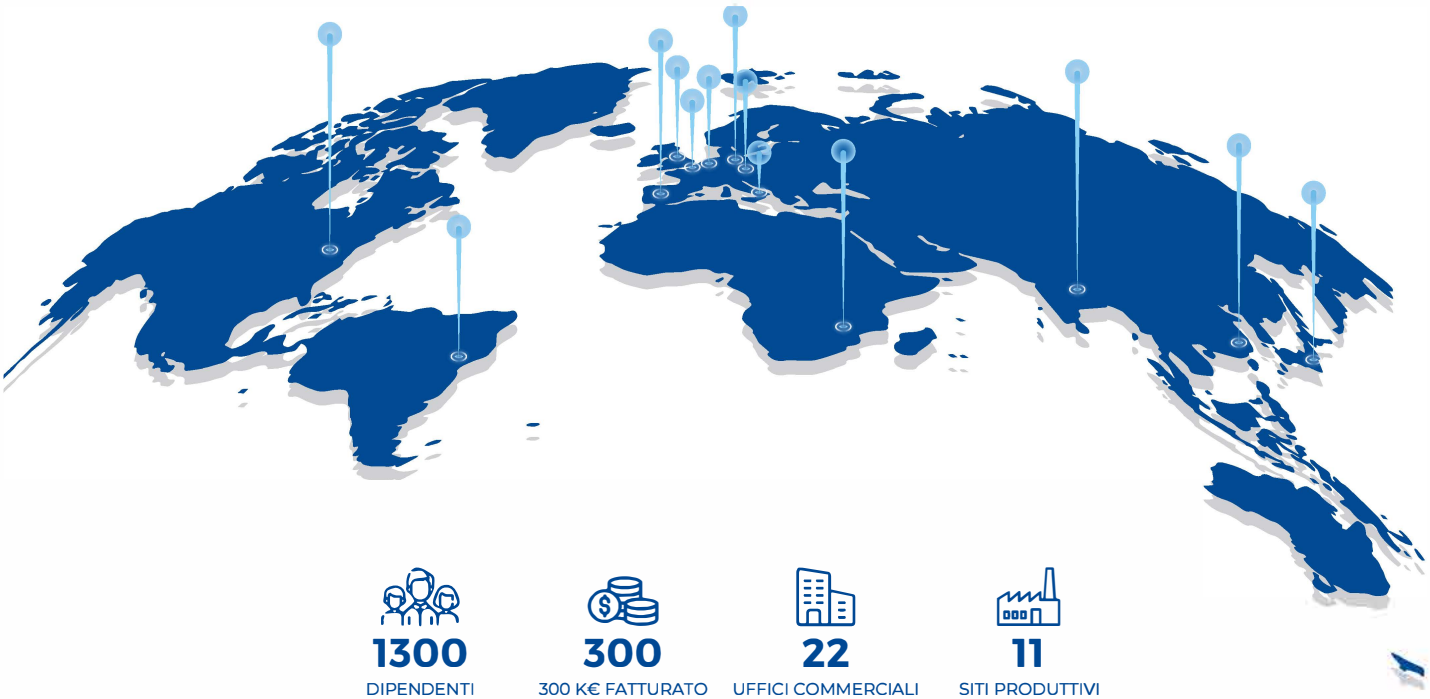
- Determinazione termo-gravimetrica di **umidità e grasso**
- **Studi di calcinazione e perdita al fuoco** per quantificazione e validazione del contenuto di minerali
- **Essiccazione controllata** per standardizzazione di processo

- **Incenerimento di materiali a base vegetale** per la determinazione del contenuto minerale
- **Pirolisi e calcinazione** per la valutazione di zuccheri e fibre
- **Trattamento termico** per la preparazione di matrici stabili

- **Incenerimento di carne** e cereali per la determinazione di residui minerali e inorganici
- **Combustione controllata** per l'analisi di purezza e contaminanti
- **Analisi di perdita al fuoco e perdita di umidità** per il monitoraggio della produzione



ENABLING PROGRESS



1300
DIPENDENTI

300
300 K€ FATTURATO

22
UFFICI COMMERCIALI

11
SITI PRODUTTIVI

VERDER

CAPACITÀ GLOBALE, ECCELLENZA LOCALE

CARBOLITE
TRATTAMENTI TERMICI

ELTRA
ANALISI ELEMENTARE

QATM
METALLOGRAFIA & TEST DI DUREZZA

Retsch
MACINAZIONE E SETACCIATURA

MICROTRAC
CARATTERIZZAZIONE GRANULOMETRICA

ERWEKA
TEST FARMACEUTICI

verder.com