

# Gamme de produits

Analyseurs de rhéologie et de composition



Grains



Farine



Alimentation humaine



Alimentation animale

Spécialistes du contrôle qualité en agro-alimentaire

# Ce que nous pouvons faire pour vous

Perten Instruments propose des équipements pour le contrôle qualité au laboratoire, en production, et pour la recherche en agro-alimentaire. Nous avons une longue expérience pour de nombreuses applications.

## Alimentation animale

Tester les matières premières pour leur valeur énergétique, le taux de protéines et bien d'autres paramètres en seulement 6 secondes. Optimisez les formulations, votre fabrication, et vos produits finis. Analysez le degré de cuisson de vos produits extrudés.

## Alimentation animaux de compagnie

Améliorez la qualité de vos produits et en même temps réduisez les coûts. Nos analyseurs vous informent sur la qualité et la composition des matières premières, mélanges, produits finis secs ou humides.

## Alimentation humaine

Nos solutions sont diverses et comprennent une large gamme d'applications en boulangerie, pâtisserie, sauces, crèmes, produits laitiers, viande, pâtes alimentaires, produits extrudés et autres.

## Ingrédients

Perten Instruments propose plusieurs équipements pour analyser la composition chimique et connaître les propriétés fonctionnelles des matières premières et des mélanges, avec aussi la possibilité de vérifier les produits manquants dans les mélanges finaux.

## Malterie

Améliorer qualité et quantité avec des connaissances accrues sur l'orge et sa capacité au maltage grâce aux technologies NIR et RVA.

## Meunerie

Hagberg, analyse des cendres sur farines, qualité du gluten, propriétés rhéologiques avec les outils Perten Instruments pour un contrôle de qualité.

## Amidonnerie

Le RVA et nos analyseurs proche infra-rouge vous permettront d'évaluer vos matières premières, de les transformer de façon optimale, et de vous garantir des propriétés intrinsèques de vos amidons.

## Oléagineux

Déterminez la composition des graines oléagineuses à réception pour des décisions de prix immédiates, contrôlez et optimisez l'extraction d'huile, affiner les paramètres de production pour des produits finis conformes.

## Organismes stockeurs et négoce

Des petits silos aux importantes installations portuaires, nous aidons les coopératives, négociants, laboratoires de contrôle et agences gouvernementales à contrôler la qualité du grain, le sélectionner pour optimiser son usage.

## Production d'éthanol

Nous fournissons des solutions qui vous permettent de déterminer la qualité des matières premières, de contrôler la fermentation et de vérifier les spécifications de produits intermédiaires tels que les pellets.

## Produits laitiers

De la poudre de lait au yaourt, beurre ou fromage, une large gamme de produits peut être contrôlée avec les solutions Perten Instruments.

## Produits transformés

Vérification des matières premières et contrôle des produits finis. Nos outils permettent des analyses quantitatives et qualitatives.

## Semenciers

Identifier vos génotypes les plus prometteurs avec un analyseur de la gamme Perten Instruments. Nous vous proposons des solutions pour traiter de petites quantités d'échantillons.

# Notre Gamme de Produits

Une gamme complète d'équipements pour l'industrie agro-alimentaire.



## Rapid Visco Analyser (RVA)

Le RVA est un viscosimètre rotationnel idéal pour l'évaluation des propriétés fonctionnelles de produits agro-alimentaires: profils et degré de cuisson, qualité amylasique dans les grains.



## Diode Array 7250

6 secondes pour analyser les paramètres décisifs. C'est rapide, précis, et simple d'emploi. Sa polyvalence est inégalée avec des analyses possibles sur grains, poudres, pâteux, granulés, liquides ou autres avec une seule machine.



## Glutomatic

Le test de référence international pour la qualité et la quantité de gluten dans le blé. Mesure le gluten humide, le gluten sec et le Gluten Index.



## Diode Array 7300 In-line

Système proche infrarouge pour des mesures en ligne - haute technologie, caméra intégrée, pour une utilisation en industrie agro-alimentaire.



## Broyeurs de Laboratoire

Une gamme de broyeurs à disque et à marteau pour la préparation conforme d'échantillons destinés à l'analyse.



## Inframatic 8600

Analyseur proche infrarouge dédié à la farine avec option tassage automatique du produit pour améliorer la répétabilité. Mesure humidité, protéines, cendres, Zeleny, absorption d'eau et autres.



## Indice de chute

Standard international pour déterminer l'activité alpha-amylasique dans les moutures et farines.



## Inframatic 9500

Analyse proche infrarouge de céréales, oléagineux et farines. Analyse en moins d'une minute les paramètres humidité, protéines, matière grasse, cendres, poids spécifique et autres.



## doughLAB

Polyvalence et modernité caractérisent ce pétrin de laboratoire - simulation du pétrissage industriel en adaptant température, travail fourni et durée. Mesure l'absorption d'eau, le comportement, etc.



## Aquamatic 5200

Le plus précis des humidimètres disponible aujourd'hui sur le marché. Dix secondes d'analyse pour connaître humidité, poids spécifique, et température dans les grains.



## micro-doughLAB

Un pétrin pour travailler sur 4 g de produit. Le micro-doughLAB est d'une grande utilité pour les semenciers, fabricants d'ingrédients, et tout laboratoire voulant travailler sur de petites quantités.



## SKCS 4100

L'unique appareil pour mesurer la dureté des grains et déterminer l'uniformité de petites graines.



## Volumètre à pain BVM

Mesure rapide et précise du volume d'un produit par technologie laser.



## TVT Texture Analyzer

Analyseur de texture pour une large gamme de produits. Evaluation simple et rapide des propriétés physiques.

# Spécialistes du contrôle qualité Au laboratoire et en production

En 1962, Harald Perten fonda Perten Instruments grâce au développement de la méthode Hagberg, et depuis, nous avons continué à innover. La mission de Harald Perten était d'aider les acteurs de l'agro-alimentaire à améliorer la qualité de leurs produits en proposant des méthodes et systèmes d'analyse simples, facile d'utilisation et d'interprétation. C'est toujours notre objectif.

Notre vision est de proposer des solutions complètes pour obtenir des résultats rapides et précis qui correspondent aux besoins du secteur agro-alimentaire. La mise en œuvre des systèmes Perten Instruments offre de nombreux avantages pour les utilisateurs : connaissances accrues, gain financier, confort d'utilisation, gain de temps, aide au développement de nouveaux produits.

Présents dans le monde entier, nous vous proposons nos services avec nos propres sociétés, et aussi par l'intermédiaire de nos distributeurs locaux qualifiés et expérimentés. Nos distributeurs font partie intégrante de l'équipe Perten Instruments et certains travaillent avec nous depuis plus de 25 ans.

Nous sommes tous "Spécialistes du contrôle qualité en agro-alimentaire"



- Perten Office
- Perten Distributor