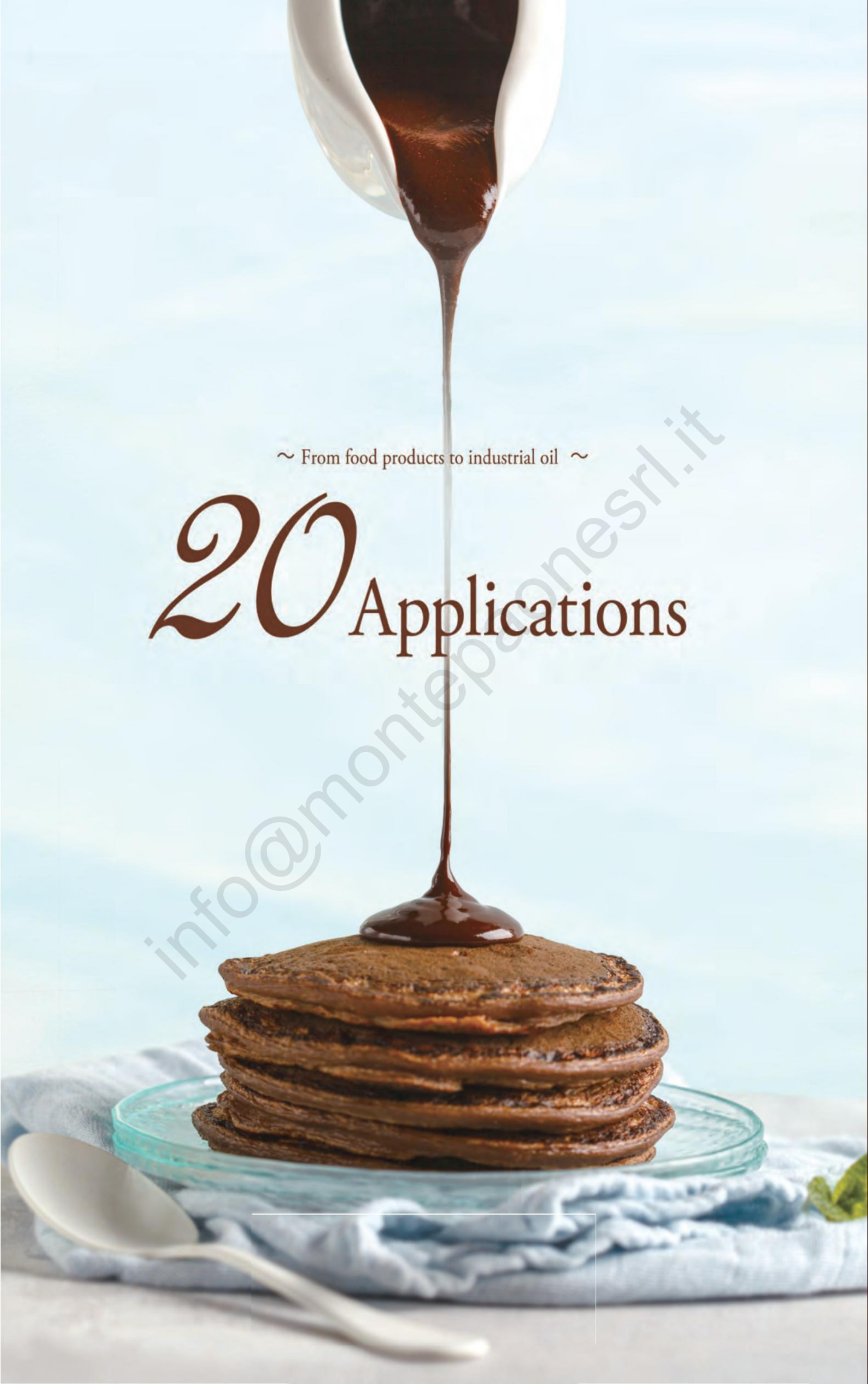


~ From food products to industrial oil ~

20 Applications

info@montepaonesrl.it

20 Applications

A4

Lozione e

Crema per le mani

A5

Dentifricio

A6

Yogurt

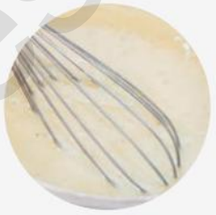
A7

Gelato

A16

Va bene

(porridge di riso/congee)



A17

Pastella per friggere

A18

Shampoo

R19

Condizionatore

A8

'Anko' (pasta di fagioli)

A9

Miso

A10

Salsa

A11

Curry

A20

Dipingere

A21

Soluzione detergente

A22

Olio motore

A23

Agente addensante

A12

Ketchup Di Pomodoro

A13

Burro

A14

Cioccolato

A15

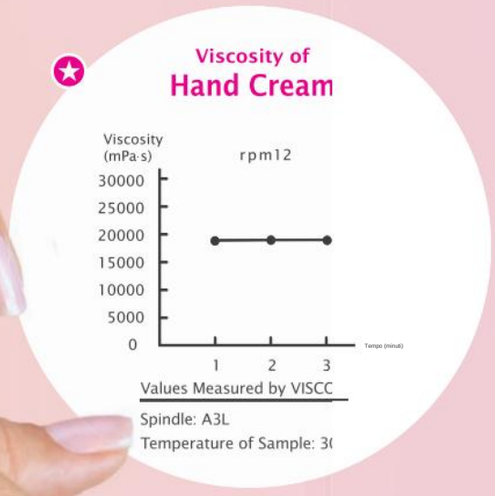
Bevande

info@monteparonesrl.it

Lozione e crema per le mani

La texture applicata sulla pelle è uno degli elementi più importanti

Lo scopo principale della lozione è proteggere e idratare la pelle. Ci sono molti tipi come la crema per il corpo, la mano crema e crema per le labbra, ma tutti sono fondamentalmente composti da un qualche tipo di olio, come olio minerale o vaselina, acqua, un emulsionante per mescolare i due, un agente idratante e profumo. Ci sono differenze nella trama a seconda del bilanciamento del com ingredienti combinati, qualsiasi cosa, da una lozione leggera e che si assorbe rapidamente a creme idratanti profonde più spesse. La consistenza è un fattore importante nella scelta di una crema per le mani e molti consumatori scelgono in base alla stagione o addirittura il loro umore.



Crema per le mani

Rispetto ad altre parti del corpo, le mani sono frequentemente esposte all'acqua e ad altri stimoli esterni elementi che le creme per le mani contengono olio solido o altamente viscoso.

Crema per il corpo

La crema per il corpo tende ad avere una consistenza più leggera e contiene meno olio, quindi può essere facilmente applicato su tutto il corpo. Alcune creme per il corpo sono più dense e contengono più olio per idratare parti secche del corpo, come ginocchia o guarigioni.

Commenti dei clienti

L'azienda del cliente produce molti tipi di lozioni per le mani e creme per il corpo. Il cliente non utilizza il VISCO™ solo per scopi di qualità, ma anche per testare campioni di prodotti restituiti come difettosi o nella custodia di una controversia con l'utente. A causa del fatto che il cliente ha utenti in tutto il mondo, i prodotti sono esposti a molti climi e temperature differenti. La consistenza dei prodotti può variare a causa del clima. L'azienda produce una vasta gamma di lozioni da molto alta a bassa viscosità. I prodotti con la viscosità più alta e più bassa erano i più difficili da ottenere una misurazione stabile. Ma da quando ha utilizzato VISCO™, il cliente è stato in grado di ottenere risultati stabili nonostante la viscosità del prodotto.

Controllo qualità di lozioni e creme

Un rifrattometro o un polarimetro viene utilizzato per l'ispezione all'ingresso delle materie prime. Per i polarimetri si consiglia il RePo™-5 portatile o per un'elevata precisione, l'AP™-300 e il SAC-i™. Per quanto riguarda i rifrattometri, si consigliano la serie PAL™ facilmente trasportabile o la serie RX™ ad alta precisione. Per la gestione del pH si consiglia PAL™-pH.

RePo™-5 AP™-300 SAC-i™ PAL™-pH

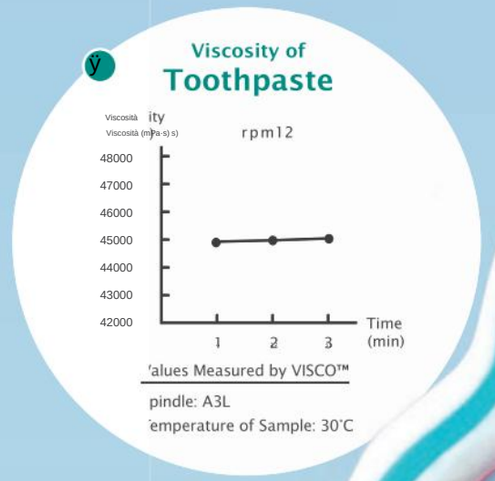
Dentifricio

Il dentifricio è chiamato potere dei denti perché molto tempo fa veniva usata la polvere.

Il dentifricio non solo mantiene la bocca pulita, ma previene carie, denti macchiati e malattie parodontali. La placca è un batterio a cui aderisce il dente. Un solo centimetro di placca può contenerne una cento milioni di batteri.

È difficile sciacquare la placca solo con acqua poiché aderisce fortemente ai denti. L'accumulo di placca provoca non solo una cattiva salute orale, ma anche alito cattivo, carie e malattie parodontali, quindi è importante lavarsi accuratamente i denti usando uno spazzolino da denti. È possibile rimuovere la placca solo con uno spazzolino da denti ma utilizzando il dentifricio è possibile prevenirne la formazione placca. Il dentifricio, essendo una pasta altamente viscosa, consente ai principi attivi del dentifricio di assorbire profondamente nella tasca parodontale o nelle gengive. Se il dentifricio è troppo duro, è difficile spremerlo fuori dal tubo e se anche che cola, si finisce per usare troppo dentifricio ed è difficile salire sullo spazzolino.

La viscosità ha un ruolo molto importante nella composizione del dentifricio.



Ingredienti generali del dentifricio

Agente lucidante: per rimuovere placca, scolorimento o macchie.

Lubrificante: per evitare che il dentifricio si secchi.

Agente schiumogeno: la schiuma aiuta a distribuire i principi attivi in tutta la bocca.

Agente legante: mantiene il dentifricio in forma di pasta.

Agente aromatizzante: aggiunge sapore e profumo per rendere il dentifricio più facile da usare e lo rende più rinfrescante

Conservanti: per evitare che il prodotto si deteriori

Controllo di qualità del dentifricio

Un rifrattometro o un polarimetro viene utilizzato per l'ispezione all'ingresso delle materie prime. Per i polarimetri si consigliano i portatili RePo™-5 o per un'elevata precisione, AP™-300 e SAC-i™. Per quanto riguarda i rifrattometri il si consiglia la serie PAL™ facilmente trasportabile o la serie RX™ ad alta precisione. Per la gestione del pH si consiglia il PAL™-pH.

RePo™-5 SAC-i™ PAL™-1 PAL™-RI PAL™-pH

info@monte

Yogurt

Lo yogurt più denso fa bene alla salute!?

I due motivi principali per cui si dice che lo yogurt faccia bene alla salute è che è ricco di sostanze nutritive e pieno di batteri sani come l'acido lattico

batteri. Ci sono molti tipi di batteri presenti nello yogurt e il mix dipende sul tipo o addirittura sulla marca di yogurt. Il tipo di bac
teria utilizzata può determinare il consistenza e gusto. Per l'esame

Gli yogurt più densi tendono a includere l'EPS, che è uno dei sottoprodotti prodotti dai batteri durante la cottura processo di fermentazione. L'EPS o esopolisaccaride è noto per potenziare il sistema immunitario, il che è uno dei motivi

lo yogurt è considerato sano.

Processo di produzione dello yogurt

Ci sono due modi in cui viene prodotto lo yogurt. Viene fermentato nella confezione o fermentato in vasca prima di essere confezionato. Questo processo di produzione influisce sulla consistenza dello yogurt. Lo yogurt che viene fermentato prima di essere confezionato invecchiato ha una consistenza più sottile, più liscia e viene utilizzato principalmente come bevande allo yogurt e yogurt con frutta. Per quanto riguarda i budini più densi, come gli yogurt, il processo di fermentazione avviene dopo essere stato confezionato.

Ezaki Glico Corporation Ltd.

A Ezaki Glico stanno misurando la viscosità del budino allo yogurt e crema pasticcera. Hanno acquistato VISCO™ (Pacchetto B) da utilizzare nelle loro fabbriche per via della sua portabilità. Il VISCO™ ha ricevuto un feedback molto positivo affermando che non solo il VISCO™ è piccolo ed elegante, ma anche che le misurazioni sono molto accurate.

Controllo di qualità dello yogurt

Nella produzione dello yogurt, non solo la viscosità è importante, ma anche il controllo della densità e dell'acidità dello yogurt, poiché ne determina il gusto. Quando si controlla lo spessore e l'acidità, si consiglia PAL™-BX|ACID96. Per la gestione del pH, il PAL™-pH.

PAL™-BX|ACID96

PAL™-pH

Gelato

Liscia, si scioglie in bocca chiave consistenza?!

In una calda giornata estiva, si tende a desiderare il gelato.
Solo la vista del gelato può essere rinfrescante. Negli ultimi tempi, il gelato viene consumato non solo durante l'estate ma anche durante i mesi invernali, molti trovano che mangiare il gelato nel comfort della loro stanza calda e accogliente possa essere particolarmente soddisfacente, rendendo il gelato popolare tutto l'anno. Durante l'inverno cremoso e più fl a
i gelati vorful tendono ad essere preferito e si scopre che c'è una ragione particolare per questo. In inverno, il metabolismo del corpo aumenta per mantenere la temperatura corporea e le concentrazioni di leptina
nel sangue a diminuisce come il grasso diminuisce. Quando Leptina i livelli nel sangue diminuiscono il corpo tende a desiderare cibi zuccherati e fa sì che i cibi zuccherati abbiano un sapore ancora migliore.
La chiave della felicità che un morso di gelato può darti è la qualità liscia e sciolta in bocca e dietro a tutto ciò c'è la corretta gestione della viscosità.

Primo gelato con sigillo blu

Al Foremost Blue Seal Ice Cream, il VISCO™ viene utilizzato per controllare la viscosità della miscela di gelato. Come il il gelato che si scioglie in bocca si riferisce direttamente a quanto sia delizioso il gelato, quindi Foremost Blue Seal utilizza il VISCO™, soprattutto durante lo sviluppo di nuovi gusti. È importante determinare la viscosità corretta per ciascuna fase di sviluppo. per evitare successivamente guasti alle apparecchiature, durante il riempimento delle vaschette gelato. Il cliente ha apprezzato il fatto che VISCO™ fosse così facile da usare, anche per gli utenti alle prime armi e che fosse necessario pochissimo campione per ottenere una misurazione accurata.

Controllo di qualità del gelato

Poiché il gelato si consuma freddo, è importante controllare la dolcezza che si può assaporare una volta messo in bocca. Per monitorare la dolcezza si consiglia il PAL™-Patissier e per quanto riguarda il controllo del pH in bocca. Per monitorare la dolcezza si consiglia il PAL™-Patissier e per il controllo del pH si consiglia il PAL™-pH.

Pasticcere PAL™

PAL™-pH

info@mofrepa.com.it

'Anko' (pasta di fagioli)

Si dice che fosse consumato in Giappone dal periodo Kamakura (1185-1333) ed essenziale nella pasticceria giapponese.

La pasta di fagioli rossi o Anko è essenziale nella pasticceria giapponese. Esistono molti tipi di dolci a base di fagioli rossi

pasta tra cui mo chi di fagioli rossi, Oban-Yaki (un tipo di muffin dolce con pasta di fagioli rossi all'interno), ciambelle di fagioli rossi e Monaka (sandwich di wafer con pasta di fagioli rossi all'interno).

Il segreto del delizioso

La bontà della pasta di fagioli rossi sta nell'elegante dolcezza del Fagioli azuki e lisci

consistenza cremosa.

Si dice che la consistenza della pasta di fagioli rossi provenga dal

amido nei fagioli che si espandono quando entrano in contatto con l'acqua durante il processo di cottura. L'amido di

i chicchi dipendono dal tipo di chicco e possono influenzare il sapore generale della pasta.

Si dice che la viscosità della pasta di fagioli rossi derivi da uno dei componenti amidacei presenti nei fagioli chiamati Amy lose. Fagioli con bassi livelli di

L'amilosio tende ad essere più viscoso. Ancora una volta, il sapore e la dolcezza del fagiolo rosso

la pasta è determinata dal tipo di chicco utilizzato. Il modo in cui viene prodotta la pasta può anche influire sulla consistenza e sul gusto, ad esempio

il tempo di cottura, la temperatura e la durata della cottura a vapore dei fagioli. Se i fagioli sono

troppo cotto il fagiolo rosso

la pasta diventa troppo appiccicosa. L'attenta selezione di chicchi di alta qualità e la giusta tecnologia o metodo di produzione sono essenziali per l'ordine

per produrre deliziosi fagioli rossi incolla.

Il delizioso rapporto tra 'Anko' (pasta di fagioli rossi) e zucchero

'Anko' (pasta di fagioli rossi) si ottiene aggiungendo zucchero ai fagioli rossi cotti e si ottiene una pasta. Le preferenze riguardo alla dolcezza della pasta di fagioli rossi dipendono dalla regione e dal clima. La dolcezza della pasta di fagioli rossi dipende dalla dolcezza dei fagioli, dalla quantità di zucchero aggiunto e dal tempo di cottura dei fagioli. Ogni produttore utilizza il proprio know how per determinare il sapore della propria pasta di fagioli rossi.

Miso

Cibo fermentato giapponese tradizionale

Il miso è un alimento tradizionale giapponese che è stato un alimento base della dieta giapponese per oltre 1.300 anni. Negli ultimi tempi, il miso essendo cibo fermentato, ha attirato l'attenzione di tutto il mondo

mondo per i suoi benefici per la salute.

Il miso è un ingrediente essenziale per molti piatti giapponesi. È più comunemente usato nella zuppa di miso, nota ai giapponesi come alimento di conforto e considerata Ofukuro

no aji che significa “Gusto di mamma”. Il sapore del miso è

costituito da una complessa miscela di dolcezza, sapidità,

umami, acidità e amarezza di cui tutte le componenti devono essere in armonia. A differenza della salsa di soia, il miso non ha standard agricoli giapponesi (JAS). Ci sono così tante varietà che sarebbe diffi cile

classificarli tutti. Il miso contiene fermenti vivi e attivi e non può essere classificato in quanto è costante

ly cambiando. Inoltre, ci sono molti prodotti a base di miso che non subiscono la sterilizzazione termica, e per questo motivo è impossibile impostare o mantenere valori analitici fisico-chimici.

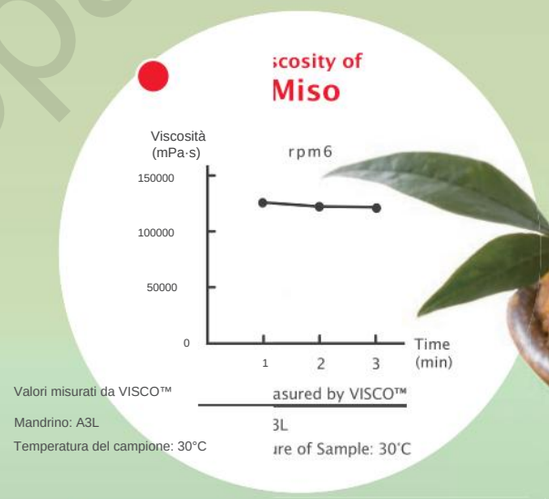
I produttori di miso controllano il

contenuto di umidità, temperatura e condurre test chimici e test sui microrganismi.

Infine vengono effettuate giornalmente ispezioni sensoriali per garantire il gusto del miso e la sicurezza del consumatore.

Tipi di miso

Il miso è classificato in gran parte dalle sue materie prime; kome (riso), mugi (bar ley), mame (fagioli) e 'chougou' o miso misto. Ogni tipo di miso ha rapporti diversi di soia, riso, orzo e sale.



Tsuru Miso Jozo Co., Ltd

Tsuru Miso Jozo è stata fondata durante il periodo Meiji (1871) e si trova nella città di Yanagawa nella prefettura di Fukuoka. Con una storia di oltre 140 anni, il loro motto è seguire la tradizione e mantenere la stessa formula e gusto. Producono anche miso utilizzato nei distributori di miso nell'industria alimentare. Il miso utilizzato nei distributori deve essere di una certa consistenza o viscosità per erogare sempre la stessa quantità.

Il miso troppo viscoso causerà l'ostruzione e la rottura del distributore, quindi è tanto più importante assicurarsi che il miso abbia la giusta viscosità. Quando Tsuru Miso Jozo ha provato il VISCO™, sono rimasti molto contenti di quanto fosse facile da usare. Il VISCO™ richiede solo una piccola quantità di prodotto per ottenere una misurazione, quindi Tsuru Miso Jozo era felice che il loro miso non andasse sprecato.

Controllo qualità Anko (pasta di fagioli rossi)

Il PAL™-J è consigliato per misurare i livelli di zucchero di Anko (pasta di fagioli rossi) e il PAL™-SALT per i livelli di sale. Per quanto riguarda il pH, si consiglia il PAL™-pH.

PAL™-J PAL™-SALE PAL™-pH

Controllo di qualità del miso

Per monitorare la concentrazione di miso, si consiglia PAL™-J e per il contenuto di sale, si consiglia PAL™-SALT. Per il pH, si consiglia il PAL™-pH.

PAL™-J PAL™-SALE PAL™-pH

info@montepaonesi.it

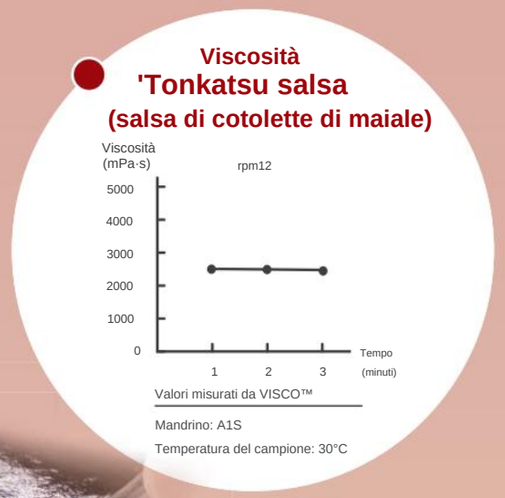
Salsa

La giusta viscosità è la chiave per una salsa deliziosa
Si mescola bene con il cibo

Che si tratti di cibo giapponese, occidentale o cinese, ci sono molti diversi tipi di salse per esaltare il delizioso sapore di un piatto. Semiglace
salsa, salsa al sugo, salsa di ostriche, salsa 'gyudon' o salsa ciotola di manzo e salsa 'unagi' o salsa di anguilla sono solo alcune delle tante salse utilizzate per piatti dall'antipasto al dessert. Quanto bene le salse si attaccano al cibo dipende dallo spessore della salsa, quindi la chiave per una salsa deliziosa è la sua viscosità.
Senza uno spessore adeguato, la salsa non ricoprirà correttamente il cibo, risultando in un sapore insipido.
Anche le salse con lo stesso sapore 'umami' e quantità di sale, il cibo avrà un sapore diverso a seconda della sua viscosità. La viscosità della salsa corrisponde a quanto bene si abbina al piatto e può variare da salse acquose, poco viscose a molto viscose.

Per addensare una salsa, burro, si usa panna, farina, amido di mais o fecola di patate. La viscosità, cambia a seconda di quanto è stata riscaldata

quindi è importante essere consapevoli del momento giusto per spegnere il riscaldamento.



Commenti dei clienti

Il nostro cliente, un ristorante che offre bistecche di Amburgo, utilizza VISCO™ per gestire le salse, la "tare" (salsa per immersione giapponese) e i condimenti per l'insalata. Questo cliente non sta solo testando la viscosità, ma anche controllando attentamente la concentrazione e contenuto di sale del cibo.

Controllo di qualità delle salse

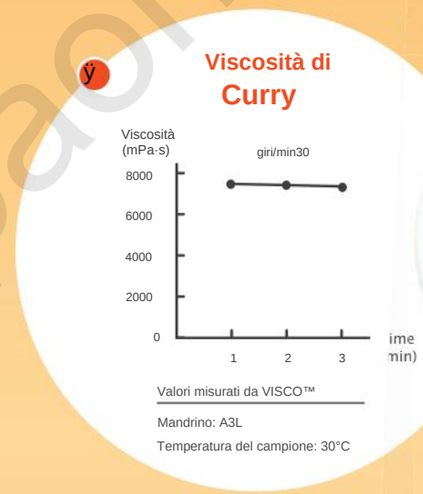
Il PAL™-H è raccomandato per testare la consistenza e il PAL™-SALT per testare il contenuto di sale.
Per il monitoraggio del pH si consiglia PAL™-pH.

PAL™-H PAL™-SALE PAL™-pH

Curry

Cosa c'è dietro lo spessore del riso al curry?

Il curry è un piatto popolare e mangiato in tutto il mondo. Gli ingredienti e le spezie utilizzate nel curry variano a seconda del paese, della regione e delle abitudini alimentari, il che significa che ogni curry ha un aroma, colore e piccantezza diversi. Il curry giapponese, popolare in Giappone, è denso e viene generalmente consumato sul riso. Al contrario, In dian Curry è di una consistenza setosa più sottile e mangiato con Riso Indica o focaccia indiana, 'naan'.
Il riso Indica non è appiccicoso e rispetto al riso Japonica, una volta cotto, il riso non si attacca, quindi si sposa bene con il curry brodoso. Lo spessore del curry giapponese deriva dalla farina amido. Quando il calore viene applicato alla farina, l'amido diventa gelatinoso. Inoltre, il curry 'Udon' (noodle al curry) è un tipo unico di curry che è stato sviluppato in Giappone, consiste in salsa al curry addensata con fecola di patate per consentire alla salsa al curry di aderire adeguatamente ai noodles.



Le origini della parola Curry

Secondo All Japan Curry Manufactures Association, ci sono poche teorie che coinvolgono la parola curry che si dice abbia avuto origine da "Kari" che significa salsa in lingua tamil o potrebbe provenire da "Turcarri" che significa altamente aromatico o delizioso nella lingua tamil. lingua indù. Si dice che il cibo piccante proveniente dall'India e da altre aree subtropicali circostanti abbia ricevuto il termine generale "curry" in lingua inglese.

Commenti dei clienti

Il nostro cliente ha iniziato a utilizzare VISCO™ durante il processo di produzione dopo aver ricevuto un reclamo da parte del cliente dicendo "La salsa non è densa come al solito". I nostri gusti sono influenzati dai cambiamenti delle condizioni fisiche e simili, quindi per misurare lo spessore oggettivamente e numericamente scelgono il VISCO™. Sono particolarmente soddisfatti della facilità d'uso e del basso costo del VISCO™.

Commenti dei clienti

Un altro cliente ha iniziato a utilizzare il VISCO™ perché se la viscosità del curry è troppo bassa, quando il curry viene servito sopra il riso, la salsa scorrerà attraverso il riso fino al fondo del piatto, il che non lo rende "curry dall'aspetto delizioso".

Controllo di qualità del curry

Per misurare la viscosità, si consiglia il PAL™-H resistente al calore. Per la concentrazione di sale si consiglia PAL™-SALT. Per quanto riguarda il pH si consiglia il PAL™-pH.

PAL™-H PAL™-SALE PAL™-pH

info@monte paonesrl.it

Ketchup Di Pomodoro

Pomodoro: l'ortaggio più prodotto al mondo.

La passata di pomodoro viene prodotta applicando calore, filtrando e facendo bollire i pomodori maturi in una purea densa.
Quando alla passata di pomodoro vengono aggiunti condimenti come zucchero, sale, aceto, anche verdure come cipolle e sedano, diventa ketchup. Il ketchup è un condimento per piastrelle versa che è amato

da persone provenienti da tutto il mondo. È usato per il western

stile alimentare come hot dog, Patatine fritte, omelette e

nel cibo cinese, è usato per fare un cibo come mescolare

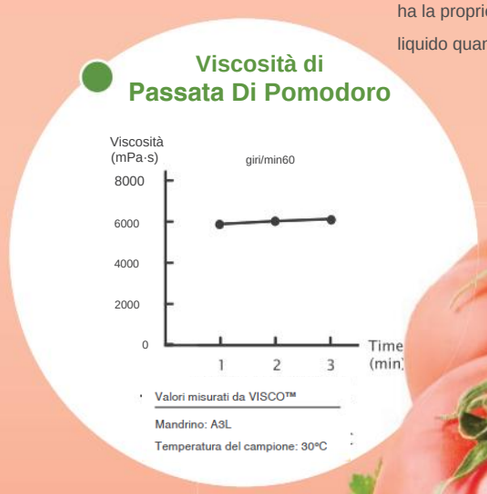
gamberi fritti in salsa chili.
Quando pensi a un contenitore di ketchup cosa vedi?
Un contenitore di ketchup può variare da una bottiglia di vetro a un tubo di plastica flessibile. Quando un contenitore di ketchup viene capovolto, il ketchup non esce facilmente a meno che non venga scosso o schiacciato.
Il ketchup è un id influenzale tixotropico classificato come a fluido non newtoniano che

ha la proprietà di diventare uno stato liquido quando c'è la forza

applicato e ritorna allo stato gelificato senza forzare. Lo spesso

la consistenza viscosa del ketch up deriva dalla pectina nel pomodoro. La pectina viene facilmente scomposta dagli enzimi presenti nei pomodori. Per questo

motivo, quando si prepara ketchup o marmellata altamente viscosi, questo enzima deve essere inibito. Al contrario, quando si producono altri prodotti trasformati a base di pomodoro come il succo a bassa viscosità, è importante abbattere la pectina. In tal modo, la viscosità può influenzare la sensazione in bocca.



Commenti dei clienti

VISCO™ è stato selezionato per la sua portabilità e capacità di memorizzazione dei dati per il controllo in loco e di qualità della lavorazione del pomodoro. Questa azienda produce vari tipi di ketchup e salse di pomodoro per diversi usi. Le loro materie prime, la viscosità, la consistenza, il contenuto di sale e i livelli di pH variano. Oltre al VISCO™, questa azienda utilizza i salimetri ei misuratori di concentrazione di ATAGO.

Controllo qualità dei prodotti trasformati a base di pomodoro

Per i prodotti trasformati a base di pomodoro, vengono generalmente testati la concentrazione, la salinità e il pH. Si consigliano la serie RX™ ad alta precisione o il CM™-800ÿ con capacità di testare continuamente sulla linea di produzione. Per il contenuto di sale si consiglia PAL™-SALT. Per quanto riguarda il monitoraggio del pH si raccomanda il PAL™-pH. Per misurare il contenuto di zucchero o l'acidità dei pomodori crudi, si consiglia PAL™-BX|ACID3.

PAL™-1CM™-800ÿ PAL™-SALE PAL™-pH PAL™-BX|ACID3

Burro

Un toast imburrato preferito per la colazione

Non solo il burro è delizioso, ma anche l'aroma e la ricchezza

fanno appello ai sensi.
Ti piace il tuo toast al burro?
Spalmare il burro sul pane appena tostato è semplicemente divino.
Alcuni si sono diffusi
burro nel loro pane tostato mentre

altri mettono fette di ma
ter sul loro brindisi per

goditi ulteriormente l'aroma e consistenza del burro. Il ba

sic la semplicità del toast imburrato è la vera ragione per cui ci sono così tanti modi per gustarlo, incluso come viene tostato e come viene spalmato il burro.
Il burro è considerato a

Bingham fl uid significa che il burro diventa più viscoso con

forza costante. Applicando

forza costante al coltello

si riesce facilmente a spalmare il burro sul pane. Il burro è un

articolo deperibile, quindi deve essere conservato a una temperatura inferiore a 10 gradi, quindi il burro è molto duro quando viene tolto dal frigorifero per la prima volta. Il burro freddo si taglia facilmente ma è troppo duro da spalmare sul pane tostato quindi ci sono, anche quando è freddo, burro facilmente spalmabile. Questi prodotti sono resi più morbidi con olio vegetale e altri ingredienti e nel processo di produzione la viscosità del burro spalmabile viene studiata in molte condizioni diverse.

Burro

Il burro è secondo i giapponesi ordinanza ministeriale relativa alle norme di composizione dei prodotti lattiero-caseari il burro è definito come una forma di latte fluido ad alta concentrazione. Deve avere oltre l'80% di grassi del latte e meno
oltre il 17% di contenuto d'acqua per essere etichettato e classificato come burro.

Classificazioni burro secondo il metodo di produzione

[Burro fermentato]

Burro prodotto aggiungendo acido lattico alla panna e lasciandola fermentare. Ha un aroma molto ricco.

[Burro non fermentato]

Burro prodotto con panna non fermentata lattica. Ha un gusto fresco e morbido ed è il massimo
burro comunemente consumato in Giappone.

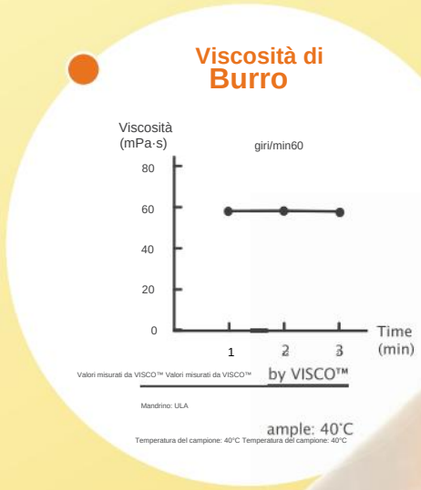
Burro salato e non salato

[Burro salato]

Il sale viene aggiunto al burro durante il processo di montatura. Il sale esalta il sapore e consente una maggiore durata. La quantità di sale è di circa l'1,5%.

[Burro non salato]

Utilizzato principalmente per cucinare e cuocere al forno.
Poiché non c'è sale aggiunto, lo scaffale
la vita è più breve del burro salato



Controllo di qualità del burro

Il PAL™-SALT è consigliato per misurare il contenuto di sale. Per misurare l'acidità del latte si consiglia PAL™-BX|ACID91 Per la misurazione del pH si consiglia PAL™-pH.

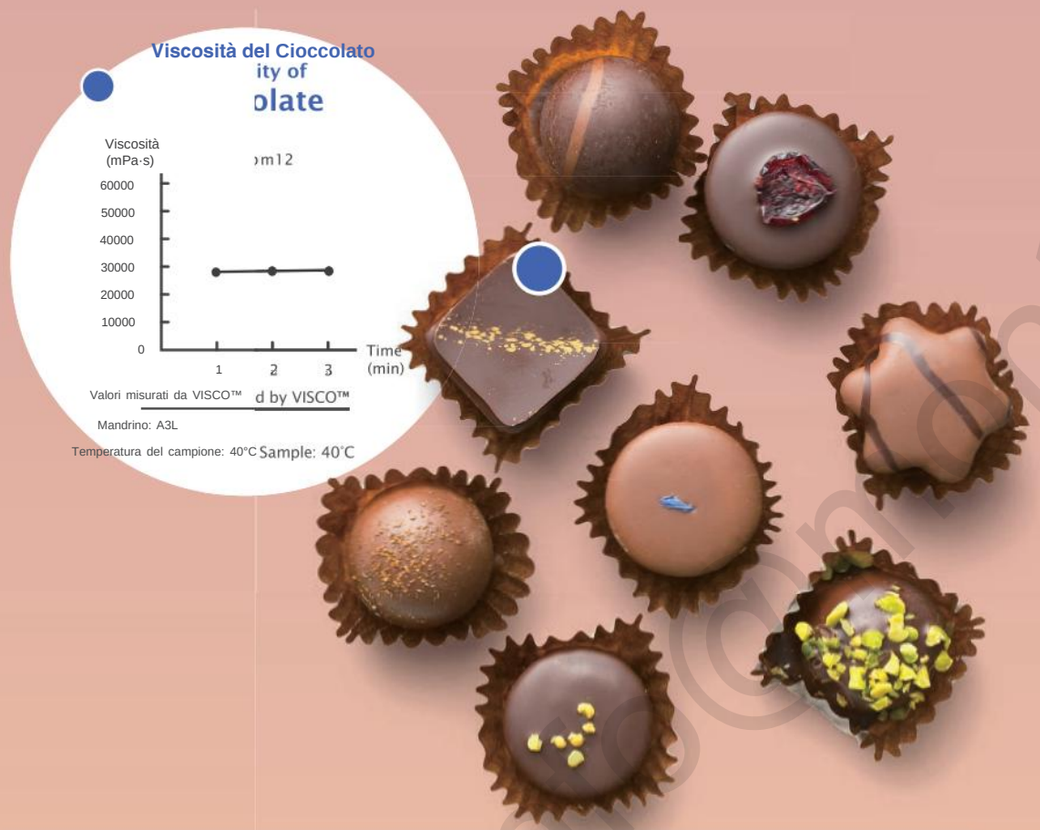
PAL™-SALE PAL™-BX|ACID91 PAL™-pH

Info@...

Cioccolato

Perché il cioccolato si scioglie in bocca?

Il cioccolato ha il perfetto equilibrio tra dolcezza e mordente terness. Il cioccolato si ottiene mescolando fave di cacao tritate, burro di cacao, sale, latte e altri agenti aromatizzanti. L'olio trovato nel burro di cacao è di a composizione che non si vede in altri oli naturali. È venduto ancora al di sotto della temperatura ambiente quando morso si scioglie a da 30-35 gradi, leggermente inferiore alla temperatura corporea. Perché questo cioccolato naturale inizia a sciogliersi quando viene messo in bocca. Molte fabbriche usano dal 5 al 10% olio vegetale nel cioccolato al posto del burro di cacao. Ma in altre parti del mondo qualsiasi cioccolato che ne contiene di più oltre il 5% di olio vegetale non è considerato cioccolato. cioccolato La viscosità, la lucentezza, la durezza e l'aroma degli olati sono tutti influenzati dalla miscela e dal tipo di materie prime che causano differenze riferimenti di gusto e consistenza



Commenti dei clienti

Un produttore di cioccolato, gelatine e sciroppi, testa la viscosità dei propri prodotti presso il proprio laboratorio di ricerca durante lo sviluppo del prodotto e durante il test di nuovi prodotti. Hanno scelto il VISCO per la sua portabilità.

Bevande

La viscosità delle bevande influisce sul modo in cui scende in gola!?

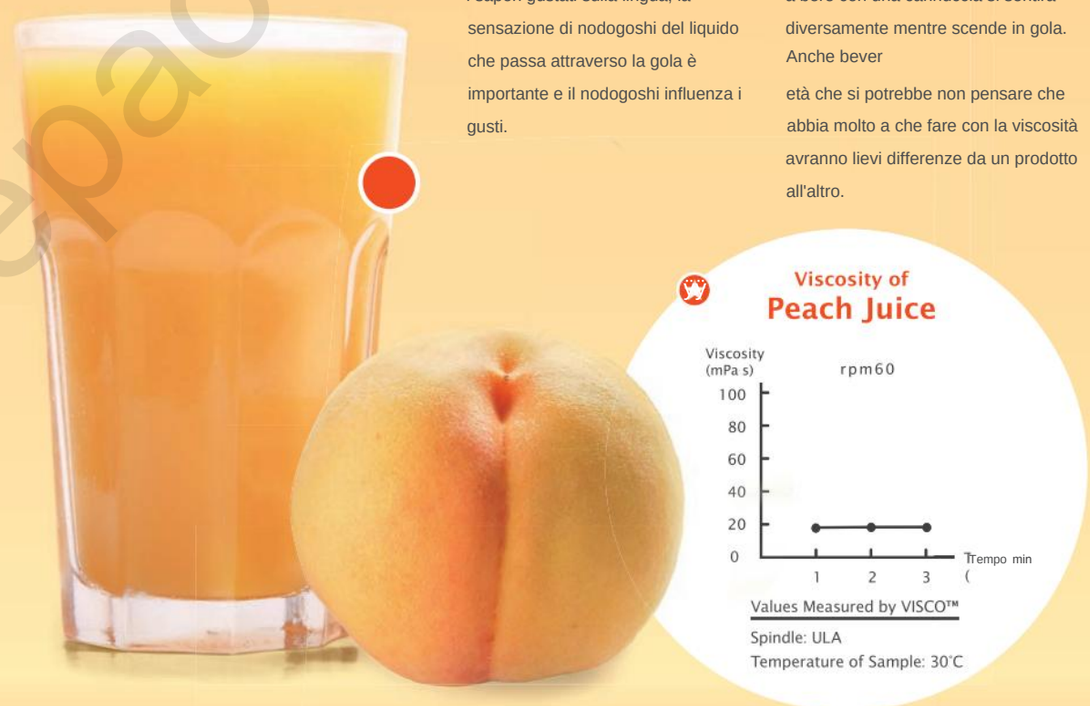
Se bevande gassate una calda giornata estiva, un bicchiere di aspro succo d'arancia al 100% per sconfiggere la stanchezza e bevande non zuccherate quando si riduce lo zucchero, ci sono molti tipi diversi di bevande in il mondo.

Uno studio pubblicato su Giornale americano di clinica Nutrizione "Calorie vuote e pienezza fantasma", loro confrontato due bevande dello stesso calorico e nutrizionale accontentandosi di variare la viscosità e scoprì che la viscosità determinava piuttosto la propria pienezza rispetto a quello calorico o nutrizionale contento.

Inoltre, una rivista pubblicata dalla Japan Society of Scienza della cucina "Effetti di Drink Viscosity on Nodogoshi" ha scoperto che oltre a fl a i sapori gustati sulla lingua, la sensazione di nodogoshi del liquido che passa attraverso la gola è importante e il nodogoshi influenza i gusti.

Nodogoshi varia con l'età ed è noto che la fascia di età più giovane preferisce liquidi meno viscosi, mentre la fascia di età più avanzata tende ad apprezzare i liquidi più viscosi.

Inoltre, si dice che la postura quando si beve influenzi il modo in cui si percepisce la viscosità. Bere con il mento in su e la testa inclinata come quando uno sta bevendo da una bottiglia, rispetto a bere con una cannuccia si sentirà diversamente mentre scende in gola. Anche bever età che si potrebbe non pensare che abbia molto a che fare con la viscosità avranno lievi differenze da un prodotto all'altro.



Commenti dei clienti

Un produttore di varie bevande e prodotti lattiero-caseari che ha utilizzato i rifrattometri ATAGO nel proprio laboratorio e sul campo ha dimostrato VISCO™ non appena è stato rilasciato. Hanno commentato di non aver mai visto un misuratore di viscosità così facile da usare e in grado di effettuare misurazioni stabili indipendentemente da dove vengono effettuate le misurazioni. Sono rimasti anche molto colpiti dalle sue dimensioni compatte.

info@mantepaonesrl.it

Controllo di qualità del cioccolato

Per quanto riguarda i rifrattometri, la serie PAL™-Patisserie o RX™ è Per quanto riguarda i rifrattometri, la serie PAL™-Patisserie o RX™ è consigliato. Per misurare il pH si consiglia il PAL™-pH.
Per misurare il tasso di conversione del saccarosio il RePo™-3 è rec elogiato.

PAL-Patissier RX™-5000i PAL™-pH RePo™-3

Controllo di qualità delle bevande

Concentrazione, contenuto di sale, pH e acidità sono parametri importanti per le bevande. Per la concentrazione, si consiglia la serie RX™ o il misuratore di concentrazione in linea. PAL™-SALT per il sale contenuto, e si consiglia PAL™-pH per il pH. Per misurare l'acidità degli agrumi e di altri succhi di frutta si consiglia un misuratore di acidità Brix.

RX™-5000i CM™-800ÿ PAL™-SALE PAL™-pH PAL™-BX|ACID1

Okayu (porridge di riso/congee)

Porridge di riso che tutti amano: qual è la differenza tra il 30% e il 100%?

Il porridge di riso, congee o okayu è un piatto di riso
cucinato allo stesso modo
come il riso normale, ma con un maggior volume d'acqua.

Il porridge di riso o congee è stato amato da tutti. È delicato sullo stomaco, previene i raffreddori, aumenta la resistenza e così via. Riso
il porridge è fatto non solo per chi è malato, ma anche come

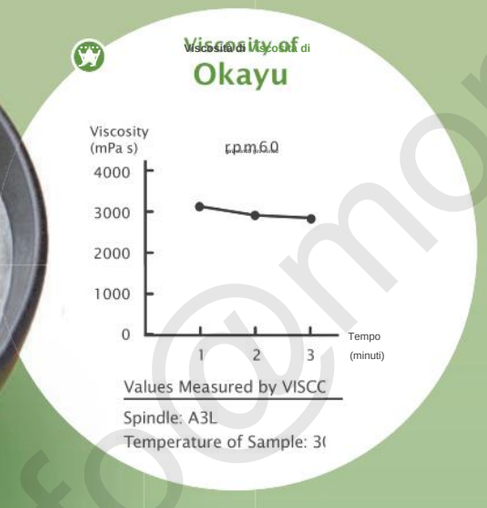
alimenti per neonati o per la cura.

Diversi tipi di porridge di riso sono definiti dalla quantità di acqua aggiunta.

<Rapporto riso/acqua>
Zen-gayu- 1:5
Shichibu-gayu- 1:7
Gobu-gayu- 1:10
Sanbu-gayu- 1:20

Ad esempio, quando okayu viene utilizzato per gli alimenti per bambini, si inizia con okayu molto liquido e si riduce gradualmente la quantità di acqua man mano che
il bambino invecchia. Quando ci si prende cura di una persona malata, lo spessore del porridge di riso viene regolato in base al suo appetito e alle sue condizioni.

Inoltre, con l'età, gli anziani possono avere difficoltà a deglutire il cibo. Per evitare l'aspirazione, il porridge di riso viene messo in un mixer per ottenere una consistenza pastosa e viene aggiunto un agente addensante. Negli ultimi anni, a causa dell'aumento della popolazione anziana con disfagia, sono attualmente in corso ricerche, in particolare per quanto riguarda lo spessore (viscosità e durezza) degli alimenti favorevoli alla disfagia.



Dieta amica della disfagia

Negli ultimi anni, con una società che
invecchia, si stanno sviluppando prodotti alimentari compatibili con la disfagia. Le diete per la disfagia sono pasti per anziani che hanno difficoltà a masticare e deglutire dove lo spessore e le dimensioni sono regolati.
Il controllo della viscosità è molto importante quando si tratta di dieta per la disfasia poiché uno spessore errato può essere pericoloso per la vita. VISCO™ è riconosciuto nel settore infermieristico per la sua facilità d'uso in cucina da parte di chiunque.

Controllo di qualità di Okayu (porridge di riso/congee)

PAL™-SALT è raccomandato per il controllo del sale. Invece di utilizzare riso crudo, quando l'okayu viene prodotto utilizzando riso cotto, il G-50 può misurare il contenuto di acqua una volta che il riso ha terminato la cottura.
PAL™-pH è consigliato per gestire i livelli di pH.

PAL™-SALE

G-50

PAL™-pH

Pastella per friggere

Pastella: un fattore chiave che determina la consistenza e il sapore dei cibi fritti

Le pastelle vengono preparate combinando una sorta di farina con uova, latte e/o acqua e ricoprono gli alimenti con uno spesso strato. Quando prepari la pastella a casa, controlla il suo spessore raccogliendo la pastella con
bacchette? Questo è anche un modo appropriato per controllare la visosità. I professionisti controllano per assicurarsi che la pastella abbia buona viscosità in modo che il cibo abbia un buon contatto con l'olio di frittura e corretto
consistenza dopo fritto. La viscosità della pastella è un elemento importante e il fattore decisivo per stabilire se il cibo fritto ha una consistenza croccante o croccante.

Muginoho Co., Ltd

Muginoho Co., Ltd gestisce negozi specializzati in franchising di bignè chiamati "Beard Papa's Fresh and Natural Cream Puffs". La viscosità viene misurata per una durezza costante della pasta frolla. Alla ricerca della perfetta croccantezza al primo morso e del gusto morbido e cremoso in bocca, Beard Papa's è molto attento ai metodi di preparazione e agli ingredienti che utilizza. Per offrire una consistenza fresca, leggera, cremosa e friabile, Beard Pa pa's ha scelto VISCO™ per la "potabilità" e la "usabilità" che chiunque può utilizzare facilmente in loco.

Alimenti Katori

Katori Foods produce alimenti surgelati fatti a mano da oltre trent'anni. Katori Foods si concentra sul monitoraggio della pastella di frittura durante la preparazione di cibi fritti come "katsu arrotolato" (involtini di maiale fritto) o tatsu ta-age (pollo fritto) e così via. Se la pastella è troppo viscosa, risulterà troppo densa e pesante, provocando lamentele da parte dei clienti e quando è liquida lo strato non coprirà adeguatamente il cibo e ne rovinerà il gusto.
Katori Foods ha incontrato difficoltà nel mantenere la viscosità gestita poiché la maggior parte dei misuratori di viscosità non può essere utilizzata sul piano di produzione ed è difficile utilizzare tale strumento senza una conoscenza preliminare.
VISCO™ è stato in grado di offrire soluzioni a questi problemi e poiché funziona a batteria, può effettuare misurazioni ovunque.
Katori Foods è stata estremamente soddisfatta delle capacità di VISCO™. Dare un numero a piacere fornisce una scorciatoia per la formazione dei dipendenti e ATAGO è molto lieta che VISCO™ sia stato di tale aiuto.

Controllo di qualità dell'olio per friggere

Il DOM™-24 è un'unità popolare in grado di misurare il valore di acidità dell'olio per friggere. Per ulteriori informazioni, si prega di contattare ATAGO per una copia della nostra Perfect Oil Guide. Per quanto riguarda il test del pH della pastella, si consiglia PAL™-pH.

DOM™-24

Guida all'olio perfetto

PAL™-pH

info@montepaschi.it

Shampoo

Pulisce il cuoio capelluto e lava via l'olio in eccesso

Lo scopo principale dello shampoo è pulire il cuoio capelluto e lavare via il sebo in eccesso. È importante lavarsi accuratamente perché quando i pori del cuoio capelluto si ostruiscono, il metabolismo diminuisce

lismo si tradurrà in perdita di capelli.

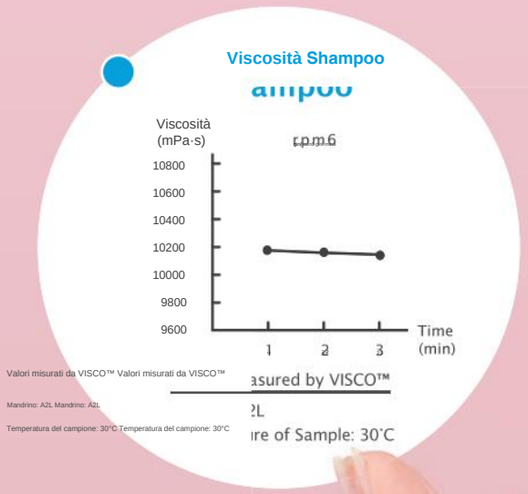
Il miglior consiglio per il lavaggio dei capelli è massaggiare delicatamente facendo attenzione a non graffiare il cuoio capelluto.

Gli ingredienti principali dello shampoo sono acqua e tensioattivi con circa l'80% di acqua e il 10-20% di tensioattivi.

Agenti condizionanti, agenti addensanti, conservanti e fragranze costituiscono circa l'1%. I tensioattivi o gli agenti detergenti possono essere classificati in tre categorie, amminoacidi, saponi e agenti alcolici di alta qualità e possono essere ulteriormente separati in base ai suoi ingredienti come botanici, organici, non siliconi e cuoio capelluto.

Gli shampoo sono resi viscosi per facilitarne la manipolazione. La viscosità consente una quantità adeguata di shampoo nella mano senza fuoriuscite e crea anche schiuma. La viscosità di sham poo può anche influenzare la forma della bottiglia. I flaconi di shampoo con erogatori a pompa richiedono un diametro dell'ugello maggiore per gli shampoo viscosi, mentre lo shampoo spremuto dai flaconi di shampoo con tappo richiede una durezza di

la bottiglia, quantità di forza applicata alla bottiglia e viscosità appropriata per essere in equilibrio.



Controllo di qualità dello shampoo

Per la gestione della concentrazione degli shampoo si consiglia la serie RX™ o la serie CM™ e per quanto riguarda il pH si consiglia il PAL™-pH.

RX™-5000i

CM™-800ÿ

PAL™-pH

Condizionatore

Aiuta a migliorare la condizione dei capelli

Dopo aver lavato i capelli e il cuoio capelluto, la maggior parte di noi usa, risciacquare, balsamo o trattare crema di mento. Tra questi, il risciacquo è stato il primo ad essere de formulato per lisciare i capelli neutralizzando l'alcalino

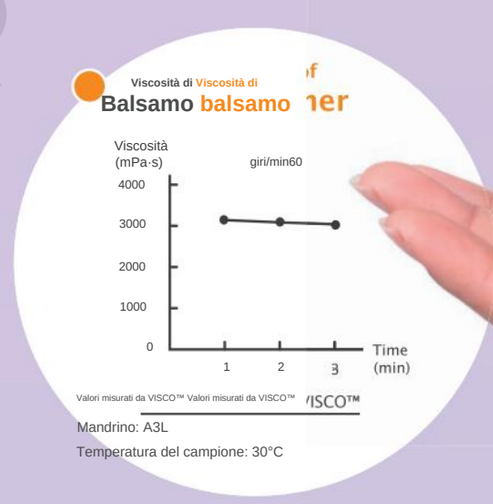
sapone.

I balsami sono stati sviluppati per migliorare la condizione dei capelli e proteggerli dallo sporco oltre a renderli morbidi
er e più liscio. Trattamento

le creme vengono utilizzate per riparare i danni ai capelli penetrando in profondità nei capelli, curandoli dall'interno verso l'esterno.

Risciacqui e balsami hanno bassa viscosità poiché agisce sulla superficie dei capelli rivestendo la superficie dei capelli anche dopo lavato via. Le creme di trattamento applicate e lasciate sui capelli hanno un'elevata viscosità per penetrare in profondità nei capelli rimanendo sui capelli
superficie.

La viscosità dei prodotti per la cura dei capelli ha una relazione molto forte con il suo effetto.



Horitech Co.

Horitec Co. è un appaltatore di piccoli lotti e distributore OEM di shampoo, lozioni per il viso e altri prodotti cosmetici. In Horitec Co., VISCO™ viene utilizzato per gestire quanto bene esce dalla bottiglia o come si diffonde sulla pelle. Il loro shampoo ha molti clienti abituali e la viscosità è importante per chi acquista il prodotto

"la sua solita consistenza."

Prima di acquistare VISCO™, Horitec Co. utilizzava un misuratore di viscosità di tipo B, ma poiché richiedeva 500 ml di campione per misurazione, ha deciso di passare a VISCO™ che richiede solo 15 ml di campione e per risparmiare sui costi e sui tempi di pulizia.

Controllo di qualità del balsamo

Per il monitoraggio della densità del condizionatore, si consiglia la serie RX™ o la serie CM™ e per il monitoraggio del pH, si consiglia il PAL™-pH.

RX™-5000i

CM™-800ÿ

PAL™-pH

info@monte...

Dipingere

La viscosità della vernice è un indice di quanto bene dipinge.

Ci sono tre scopi di protezione della vernice, estetica, funzionalità.

Protezione: Quando metallo e il legno è esposto a vento, pioggia e luce solare, può arrugginirsi o marcire. La vernice sulla superficie crea uno strato di rivestimento che può agire per preservare e proteggerlo.

Estetica: ci sono molti oggetti dipinti come telefoni cellulari, automobili, ecc. intorno a noi.
Una mano di vernice è esteticamente gradevole e dona colore e lucentezza.

Funzionalità: Uno strato di vernice può fornire isolamento termico e/o resistenza.

Un fattore importante per dimostrare appieno questi ruoli è la viscosità.
La viscosità della vernice è correlata alla facilità di applicazione, alla finitura e alla stabilità a lungo termine della vernice.

Neotec Co.

Neo Tech è specializzata nel taglio dei metalli e nel trattamento superficiale speciale per parti automobilistiche e nello stampaggio e nel rivestimento di alta qualità per parti di dispositivi medici. Prima di acquistare un VISCO™, utilizzavano una viscosità a tazza metro, ma ha deciso di passare a VISCO™ per un controllo più preciso.
Le attrezzature e le condizioni dei rivestimenti sono separate in base al prodotto. Ad esempio, i rivestimenti medicali vengono spesso trasformati in pellicole sottili e il metodo di rivestimento viene modificato in base alla viscosità del materiale di rivestimento. L'impianto per la produzione di apparecchiature mediche e l'impianto per le parti di automobili sono edifici separati e l'area di verniciatura si estende su più aree. Inoltre, hanno affermato che la capacità di quantificare la viscosità, la semplicità del metodo di misurazione e la stabilità dell'accuratezza della misurazione sono stati i motivi per scegliere VISCO™.

Commenti dei clienti

Un produttore di vernice rimovibile utilizzato per prevenire la corrosione, proteggere e respingere l'acqua mescola la propria miscela di vernice ha deciso di acquistare VISCO ™ dopo che il cliente si è lamentato della viscosità incoerente. Neo Tech utilizza VISCO™ per acquisire numericamente la viscosità del prodotto per ottenere una viscosità migliore e uniforme. Sono particolarmente affezionati al VISCO™ per la precisione, il prezzo e la connettività al PC per la gestione dei dati.

Soluzione detergente

La viscosità della soluzione detergente è direttamente correlata al suo potere pulente

Esistono molti tipi diversi di soluzioni per la pulizia.
A seconda del tipo di sporco o macchia, ad esempio soluzioni detergenti a base di acqua, glicole, idrocarburi, alcool e cloro ciascuna con
caratteristiche distinte.

Quando si sceglie un detergente, quanto bene può pulire è uno dei punti più importanti.
Per aumentare il potere pulente, è importante migliorare il tasso di assorbimento del detergente sulla superficie dello sporco e
il fattore chiave per l'assorbimento è la tensione superficiale e le viscosità ità. Una tensione superficiale si riferisce alla caratteristica del fluido quando cerca di diminuire la superficie
la zona. Affinché penetri meglio nel terreno, è necessaria una tensione superficiale ridotta e una bassa viscosità. Le tensioni superficiali
sono generalmente controllate dall'uso di additivi come surfac
tant e la sua concentrazione. Come per la viscosità, in alcuni casi, si desidera un'alta viscosità per mantenere a lungo la soluzione detergente sulla macchia. L'alta viscosità riduce quanto penetra oltre la superficie, ma a seconda dell'uso della soluzione detergente, esiste un giusto equilibrio. Nel mondo delle soluzioni detergenti, densità e viscosità vengono gestite e regolate a seconda dell'utilizzo del prodotto in modo da avere un elevato potere pulente.

Commenti dei clienti

Una produzione di soluzione detergente verifica la viscosità al momento dell'acquisto delle materie prime. La viscosità viene controllata ad ogni ricezione dei materiali. Per questo motivo, hanno scelto il VISCO™ portatile per la sua portabilità e facilità d'uso in loco. Inoltre, il team di sviluppo del prodotto utilizza VISCO™ anche per studiare la correlazione
zione tra viscosità e potere pulente.

Controllo di qualità della vernice

Viene utilizzato un rifrattometro per verificare le proprietà del solvente organico utilizzato per diluire la vernice. Le serie portatili PAL™-RI o RX sono consigliate per letture di laboratorio ad alta precisione. Per misurare il pH della vernice, si consiglia il PAL™-pH.

PAL™-RI

RX™-5000i

PAL™-pH

Controllo di qualità della soluzione detergente

La soluzione detergente diventerà sempre più sporca nel tempo. Un misuratore di concentrazione è essenziale per controllare quanto è sporco. Per un tipo portatile, si consiglia il PAL™-Cleaner. Per misurazioni con specifiche più elevate in laboratorio, la serie RX™ o se si desiderano misurazioni continue sulla linea PAN™-1 o CM™-800ÿ

è raccomandato. Per il pH, si consiglia il PAL™-pH.

Pulitore PAL™

RX™-5000i

CM™-800ÿ

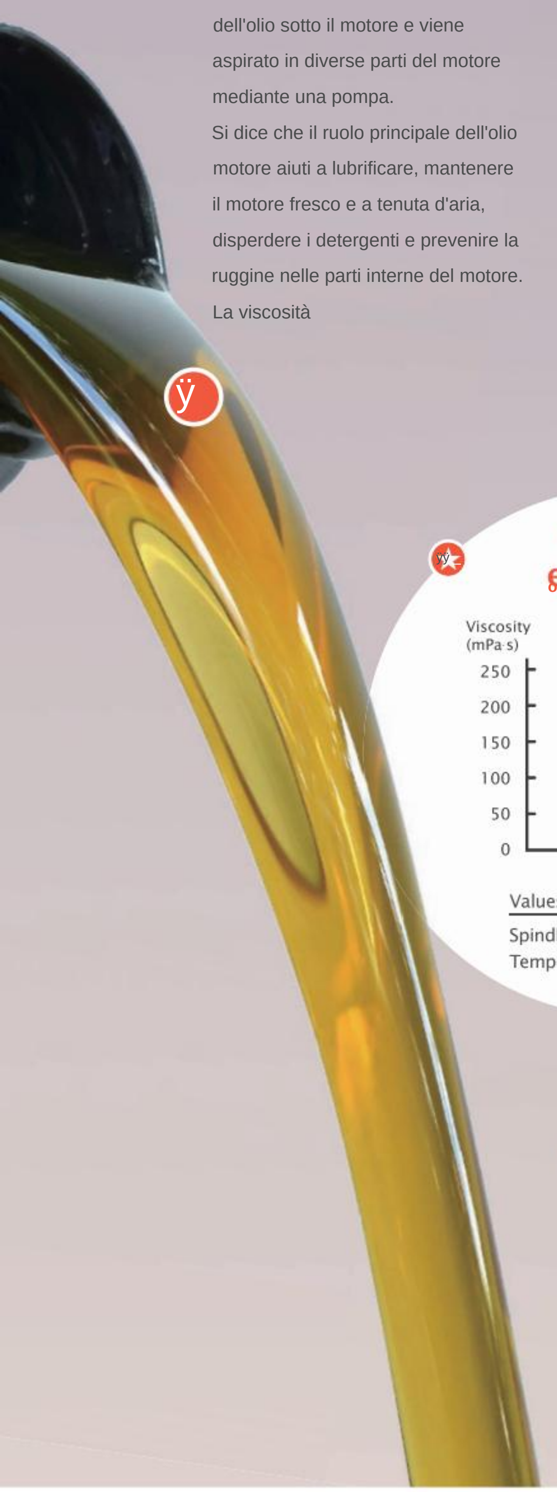
PAL™-pH

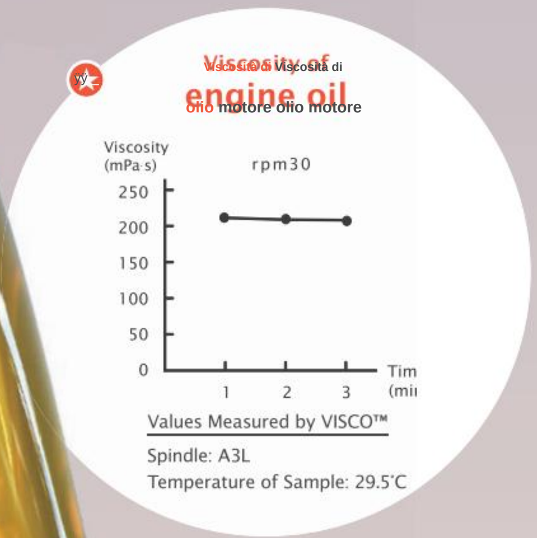
info@motepaone.it

Olio motore

Assecondare varie condizioni di guida

L'olio motore è un olio lubrificante utilizzato nel motore. Normalmente l'olio motore si trova in una coppa dell'olio sotto il motore e viene aspirato in diverse parti del motore mediante una pompa.
Si dice che il ruolo principale dell'olio motore aiuti a lubrificare, mantenere il motore fresco e a tenuta d'aria, disperdere i detergenti e prevenire la ruggine nelle parti interne del motore. La viscosità di olio motore varia in modo caratteristico con le temperature, quindi è progettato per gestire molte condizioni di guida diverse.
Ad esempio, a temperature più fredde, la viscosità dell'olio motore aiuta ad avviare il motore senza intoppi e nelle parti del motore che sono ad alta temperatura dove il motore è sottoposto a maggiore stress, l'aumento della viscosità aiuta a proteggere il motore e anche a ottenere il massimo dall'effetto lubrificante dell'olio. Là esistono molte variazioni diverse di queste relazioni tra temperatura e viscosità degli oli motore. Per le auto ecologiche, dove la potenza del motore bassa e l'efficienza del carburante sono al centro dell'attenzione, relativamente bassa olio motore viscoso per tutte le stagioni è consigliato dalle case produttrici, mentre l'olio motore a viscosità più elevata è consigliato per le auto sportive con un motore ad alta potenza progettato per ottenere le migliori prestazioni possibili dal motore. L'olio motore e la viscosità hanno una stretta relazione ed è controllata da un rigoroso controllo di qualità.





Olio motore e standard di viscosità

Come rappresentante di uno standard di viscosità dell'olio motore, esiste lo standard SAE. Questo è uno standard stabilito dall'American Society of Automotive Engineers. Ad esempio, 5W-30 denota la viscosità dell'olio rispettivamente a basse e alte temperature. Il 5W è la viscosità a bassa temperatura e il W significa inverno che rappresenta la viscosità durante i mesi invernali. Più basso è il numero, più viscoso è l'olio, anche a basse temperature.

Ciò significa che anche a temperature più fredde l'olio viscoso più elevato consentirà migliori prestazioni del motore e chilometraggio del gas. L'ultima serie di numeri indica la viscosità alle alte temperature. Maggiore è il valore, l'olio motore rimarrà duro anche a regimi di giri elevati, quindi è adatto alle auto sportive.

Controllo di qualità dell'olio motore

Un rifrattometro viene utilizzato per controllare le materie prime dell'olio motore. Per quanto riguarda un tipo portatile, si consiglia il PAL™-BX/RI o il PAL™-RI. Se si utilizza in laboratorio e si desiderano misurazioni con specifiche elevate, si consiglia la serie RX™. Per il monitoraggio del pH si consiglia il PAL™-pH.

PAL™-BX/RI

PAL™-RI

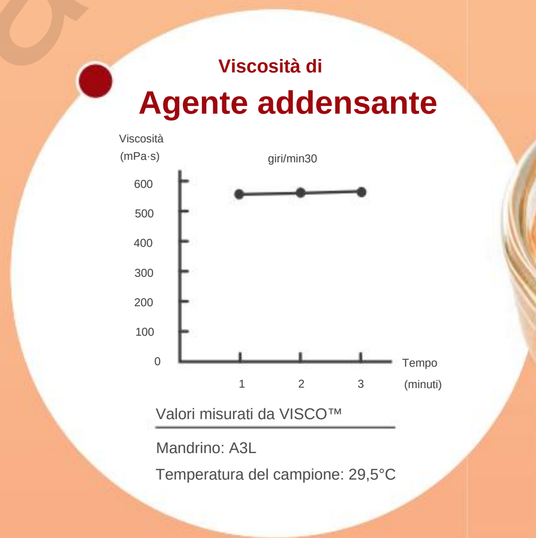
RX™-5000i

PAL™-pH

Agente addensante

L'agente addensante è utilizzato in un'ampia varietà di prodotti per alimenti, prodotti farmaceutici e industriali.

Si vedrà osservando le etichette di molti prodotti comuni come prodotti medici, alimenti per anziani, cosmetici, adesivi, polimeri e vernici che gli addensanti sono usati per molti diversi tipi di prodotti. Gli agenti addensanti sono chiamati con tre nomi diversi a seconda dei loro scopi. Quando è in piccola quantità, ma altamente viscoso, viene etichettato come agente addensante. Quando usato per addensare un liquido o una gelatina, è noto come agenti gelificanti. Se viene utilizzato per aumentare e stabilizzare lo spessore di un alimento, è noto come stabilizzante. Per ad esempio, quando viene utilizzato per uso medico, vengono utilizzati stabilizzanti per sospendere i principi attivi dove deve rimanere. Nello specifico, avendo una certa viscosità, ad esempio i colliri, quando applicati, gli addensanti impediranno al farmaco di gocciolare gli occhi e aiuta anche la medicina a diffondersi uniformemente. Inoltre, in campo medico, per coloro che hanno difficoltà a deglutire, l'aggiunta di addensanti può rendere più facile per i pazienti mangiare.



Demlite Co., Ltd.

Demliete Co., Ltd. misura la viscosità durante il processo di produzione per controllare il rigonfiamento delle materie prime utilizzate per cosmetici e detergenti. I materiali utilizzati per cosmetici e detergenti possono aumentare di viscosità durante la produzione e la viscosità ottimale varia a seconda dei prodotti. Per questo motivo, la scelta della giusta viscosità è molto importante. Una volta superata la viscosità ottimale, non è reversibile. Demlite Co., Ltd ha scelto VISCO™ per la sua portabilità e facilità d'uso in produzione.

Controllo di qualità dell'agente addensante

Per misurare il pH dei reagenti addensanti, si consiglia PAL™-pH.

PAL™-pH

Si prega di capovolgere e capovolgere dalla pagina successiva.

info@montepaone.it