

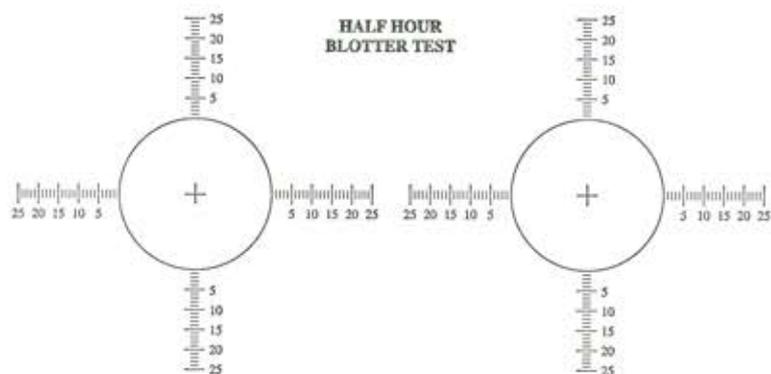
Test Blotter

PARA EL CONTROL
DE CALIDAD DEL
TOMATE

Es muy importante conocer las propiedades texturales de los tomates para asegurar una óptima calidad del producto final. Hay muchos factores como la variedad y grado de madurez del tomate, condiciones ambientales y condiciones de procesamiento entre otros que pueden afectar la textura del tomate.

La medida, control y optimización de la textura del tomate, junto con una buena selección de las variedades del mismo dará lugar a productos finales más apetitosos para el cliente.

Para poder llevar a cabo un control de la textura del tomate Bioser, S.A. dispone del Blotter Test (087001100), un test muy simple que en 30 minutos le permite conocer la calidad del tomate.



PROPIEDADES DEL KIT

Muy sencillo de usar: poner 7ml de tomate en el centro del "blotter" y dejarlo durante 30 minutos.

Resultados visuales:

- si el producto penetra en el "blotter" y deja un anillo incoloro ancho alrededor del centro, se considera que el producto tiene una consistencia baja.

- si el producto apenas penetra en el "blotter" y no se observa anillo incoloro alrededor del centro, se considera que el producto tiene una buena consistencia.

Si desea recibir información o una visita de un comercial no dude en ponerse en contacto con nosotros (924 38 75 45; cayba@caybacb.com)

