



Seguridad Alimentaria

Agriquem

Laboratorio de servicios

Agriquem tiene como objetivo aportar soluciones y proporcionar ventajas competitivas a sus clientes. Tanto en el sector agroalimentario como el medioambiental, conseguir día a día dar respuesta a las exigencias que los mercados y nuevas legislaciones imponen a todos en calidad, trazabilidad, certificación, etc. Todos sus servicios, análisis, asesoría, desarrollo de aplicaciones, etc. están fundamentados en los modernos laboratorios, dotados con instrumentación de última generación, con máxima sensibilidad y óptima capacidad productiva. Cuentan con tres laboratorios, inorgánico, orgánico y microbiológico, lo que les permite tener una amplia gama de ensayos.

Para acortar distancias con los clientes y colaboradores, trabajan en alianza con empresas del ámbito doméstico e internacional, para conseguir que cualquier muestra, desde cualquier punto del mundo, tarde entre uno y tres días en llegar al laboratorio. Por lo demás, las tecnologías e Internet hacen que los resultados de los ensayos puedan consultarse "on-line".

Agriquem está presente en Europa y Sudamérica. Cuentan con el máximo nivel internacional de acreditación.

Consumo y Salud

El sabor de una cebolla, una cosa muy compleja

Precusores del sabor. Cebollas dulces



El sabor de una cebolla es una cosa muy compleja. Realmente no existe el sabor hasta que los tejidos vegetales se han roto e interactúan

con el paladar.

Cortar una cebolla o morderla libera una enzima (alliinase) que activa ciertos compuestos químicos que

NEWTEC

Pesadoras multicabezales de alta velocidad con dispensador automático de tarrinas

Exactitud
y cuidado
en sus envases



MAKPACK

GUIRAFA PACKAGING, S.L.

C/ Oriente, 78-84, piso 3º, oficina 9

08190 Sant Cugat del Vallès • Barcelona - Spain

Tel: +34 93 675 54 31 • Fax: +34 93 590 05 75

E-mail: sales@guirafa.com

los investigadores denominan precursores del sabor. Estos compuestos son del tipo orgánico-sulfurosos y son los responsables del característico sabor picante de la cebolla, el aroma y también de las lágrimas que nos producen al comerlas o cortarlas, pues son volátiles.

Las cebollas verdaderamente dulces no contienen tantos compuestos sulfurosos como otros tipos de cebollas, por ejemplo las cebollas para cocinar (duras, generalmente redondas, de color marrón oscuro).

La dulzura se crea por la concentración de azúcares en la cebolla, pero esta solo es percibida en el paladar cuando los compuestos sulfurosos no son muy abundantes, de lo contrario actúan enmascarando los azúcares.

Como aproximación, una cebolla dulce puede contener 8% de estos compuestos, mientras que una cebolla para cocinar contendría alrededor del 12%.

Debido a que los precursores del sabor son altamente inestables, resulta muy difícil poder medirlos. Es por ello que se usan otros compuestos más estables, obtenidos durante la reacción enzimática anteriormente mencionada. Tal es el caso del ácido pirúvico, un fiel indicador (indirecto) de la pungencia (picor, acritud) de la cebolla.

Para saber más...

www.agriset.es

Transporte y Logística

Encajables de fibra de madera, Palet para la optimización de recursos

La empresa Inka Palet S.L. es fabricante de palets encajables de fibra de madera, que aseguran un impecable apilado aportando una mayor seguridad en su manipulación.

Tratados adecuadamente, los inka-palets pueden ser utilizados varias veces. Al estar fabricados a base de fibra de madera y amino-resinas y a su moldeado a alta presión, se obtiene un palet robusto de medida exacta y se garantiza una total esterilización contra microorganismos. Su tara es constante y tienen una capacidad de carga dinámica de hasta 1.250 kg. No dañan la mercancía y sus bordes son redondos y sus pies cónicos para facilitar el retractilado. Proporcionan una rentabilidad máxima del espacio disponible, reducción de costes en el almacenamiento, en el transporte y la manipulación.

Es un palet de uso industrial pero es ideal como expositor en el punto de venta. Totalmente reciclable una vez finalizado su ciclo de vida y reutilizable.



Para saber más...

www.inka-palet.es

Súbete a lo más alto.

Si quieres llegar a lo más alto, con GRODAN conseguirás la mayor producción, conseguirás siempre los mejores precios, y trabajarás con el mejor equipo técnico. En GRODAN nos sentimos satisfechos de trabajar con los mejores agricultores del mundo.

grodan®

Ctra. N-340, km. 422 • Tel. 950 557 222
04738 VÍCAR
info@grodan.es • www.grodan.es