BRS

Parlons d’innovation dans l’agro-alimentaire...

Préparation d’échantillons
Extraction de pesticides
Analyse
Stérilisation et pasteurisation

Trouvez les solutions qui conviennent à votre projet

De quoi parlons-nous?

L'industrie alimentaire est l'une des activités les plus strictement réglementées en Europe. Toutefois, c'est aussi l'un des secteurs qui ne cesse d'innover, d'inventer de nouvelles recettes alliant l'équilibre entre de nouvelles saveurs, la santé l'économie et l'environnement.

Que vous travaillez en production, R&D ou au contrôle qualité, nous proposons des instruments et des applications adaptés au traitement de vos produits finis (stérilisation/pasteurisation) et à leurs analyses rapides & précises.

Qui sommes-nous?

Notre mission : Nous faisons de vos innovations notre priorité!

- BRS est spécialisé dans la distribution exclusive de solutions de laboratoire haut de gamme en Belgique et au Luxembourg.
- Nous proposons de nouvelles technologies et des solutions innovantes pratiques, précises et rapides.
- Nous garantissons un fonctionnement optimal et continu de votre laboratoire à tout moment.
- Vous pouvez compter sur un support technique optimal de la part de notre équipe de service.
- BRS s'engage à fournir le plus haut niveau de service et d'assistance à nos clients.
- Chez BRS, le client passe avant tout.
- Nous travaillons en équipe, et en étroite collaboration avec nos clients. C'est la clé du succès.
- Nous croyons en une communication ouverte.
- Notre équipe se focalise sur VOS résultats!

info@brs.be brs.be +32 (0)2 334 22 70

Index

CEM Oracle: Analyseur de matière grasse	4
CEM Smart 6: Analyseur d'humidité / extrait sec	4
CEM BLADE: Digestion automatisée flexible et rapide par micro-ondes	5
CEM Mars 6: Digestion par micro-ondes pour l'analyse des métaux lourds	5
CEM Edge: Système d'extraction automatisé	6
CEM Phoenix Black: Analyse rapide et simple des cendres	6
Elementar Rapid N exceed & Rapid MAX N exceed: Analyseurs de protéines selon la méthode Dumas	7
Schmidt & Haensch VariPol: Polarimètre	8
Schmidt & Haensch VariRef Réfractomètre	8
Raypa Terra Food: Stérilisation et pasteurisation de vos produits finis	9
RAYPA F-6P: Extracteur de fibres	10
RAYPA: Autoclaves	10
AND: Balances pour le laboratoire ou la production	11

CEM Oracle: Analyseur de matière grasse

ORACLE est le tout premier analyseur rapide de matière grasse qui ne **nécessite aucun développement de méthode.**
La technologie RMN parvient à isoler le signal des protons de la matière grasse de toute autre source de protons (glucides ou protéines) dans les matrices alimentaires.

Ainsi, ORACLE peut analyser la matière grasse dans n'importe quel produit agro-alimentaire avec la précision des analyses de référence, sans aucune connaissance préalable de la matrice de l'échantillon ni de sa composition.

Appuyer simplement sur la flèche et en 30 secondes ORACLE délivre un résultat de matière grasse extrêmement précis et juste. C'est aussi simple que ça!

CEM Smart 6: Analyseur d'humidité / extrait sec

Le SMART 6™ est l'analyseur d'humidité par micro-ondes technologiquement le plus avancé sur le marché pour l'analyse rapide humidité / extrait sec.

Le système est basé sur une avancée révolutionnaire nommée iPower® pour le séchage des échantillons. Cette source d'énergie à double fréquence (micro-ondes et infrarouge) brevetée, procure le séchage le plus rapide et le plus complet du marché pour quel que soit le type d'échantillon à mesurer.

Tout type de matrice!

CEM Blade: Digestion automatique par micro-ondes pour préparer les échantillons à l'analyse.

Blade est un système de digestion assisté par micro-ondes qui traite automatiquement les échantillons afin de pouvoir les analyser par ICP ou AA. Ce système permet une digestion acide très flexible de tous types d'échantillons en seulement 5 min!

Traitez différents types d'échantillons installés sur le même portoir de l'automate en utilisant des méthodes différentes appropriées à chacun d'eux. Vous pouvez même observer votre digestion en temps réel grâce à la caméra haute définition intégrée.

CEM Mars 6: digestions assistées par micro-ondes

Depuis plus de 30 ans, les chimistes font confiance à CEM pour fournir à leurs laboratoires des systèmes de digestion par micro-ondes de la plus haute qualité.

Le MARS 6 est tout simplement le système le plus facile à utiliser, le plus sûr et le plus intelligent du marché. One Touch, c'est comme avoir un chimiste CEM à ses côtés. La technologie One Touch intègre des capteurs uniques grâce auxquels l'ordinateur de bord peut sélectionner les conditions de digestion optimales à la charge d'échantillons à traiter et au type de réacteur.

CEM Edge: Système d'extraction automatisé.

Graisses, pesticides, dioxines, HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques), PFAS, etc.

EDGE® est un système d'extraction automatisé qui est plus rapide que le Soxhlet, plus automatisé que QuEChERS et plus simple que d'autres systèmes d'extraction par solvant.

Extrayez une large gamme d'échantillons au moins 3 fois plus rapidement que tout autre extracteur à fluide sous pression. Cela inclut la filtration, le refroidissement et le lavage. EDGE révolutionne le processus d'extraction pour la préparation d'échantillon.

CEM Phoenix Black: Analyse rapide et simple des cendres

La calcination des échantillons est réalisée avec une rapidité et une sécurité inégalées dans le four à moufle à micro-ondes Phoenix BLACK™. Grâce à une interface tactile en couleur, vous pourrez programmer facilement l'instrument. Deux magnétrons chauffent la cavité en toute sécurité pour des montées en température ultrarapides, sans étape préalable à la calcination. Vous pouvez lancer le programme en quelques minutes seulement.

Le Phoenix Black peut être associé avec une balance et une imprimante pour des résultats automatiques - fini les calculs manuels, source d'erreurs éventuelles.

Elementar Rapid N exceed & Rapid MAX N exceed: Analyseurs de protéines selon la méthode Dumas

L'analyse des protéines est un outil essentiel pour le contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire et l'alimentation animale. Elementar est le pionnier de l'analyse par combustion Dumas pour la détermination de N/Protéines à partir de macro-échantillons de l'ordre du gramme. Cette technique très rapide et non dangereuse remplace de plus en plus la méthode chimique humide Kjeldahl.

Ces analyseurs d'azote et de protéines utilisent la méthode de combustion à haute température selon Dumas, garantissant une détermination rentable et écologique de l'azote et des protéines dans votre échantillon solide ou liquide.

L'analyse des protéines devient encore plus rentable par rapport aux analyseurs de combustion Dumas conventionnels. Les métaux réducteurs nécessaires pour lier l'excès d'oxygène et convertir les oxydes d'azote en azote moléculaire constituent l'une des principales dépenses de la combustion Dumas traditionnelle. Grâce à la technologie EAS REGAINER®, ce coût a été considérablement réduit, ce qui renforce encore l'avantage de ces analyseurs Dumas par rapport à des systèmes comparables. Combinés à leur conception fiable et robuste, nos analyseurs offrent une efficacité inégalée pour l'analyse de l'azote et des protéines.

SCHMIDT HAENSCH

Schmidt & Haensch VariPol - Polarimètre

Le VariPol permet l'analyse précise des substances optiquement actives en conformité avec la méthode ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis). Cette méthode normalisée joue un rôle crucial dans l'industrie agroalimentaire en garantissant des mesures cohérentes et reproductibles de l'activité optique des échantillons.

Le nouveau système intégré de thermostatisation par effet Peltier est très rapide et ne nécessite aucun bain de régulation thermique.

Schmidt & Haensch VariRef Réfractomètre

Les mesures réfractométriques sont aussi importantes dans le domaine alimentaire.
Que ce soit des échantillons d'huiles, de graisses, de sucre, de bières ou de boissons spiritueuses, le VariRef permet notamment de déterminer la pureté des matières premières ou de surveiller la concentration des composants tout au long de leur processus de fabrication.

Terra Food Tech Autoclaves compacts pour la stérilisation ou la pasteurisation des conserves ou des plats

Les autoclaves TERRA Food-Tech® peuvent être utilisés pour stériliser et pasteuriser les aliments conditionnés dans des boîtes de conserve, des récipients en verre ou en plastique.

Ils sont conçus pour **cuire, stériliser et pasteuriser** des aliments conditionnés dans des récipients à l'aide d'une sonde de température placée dans un échantillon de produit. Ce dispositif permet de contrôler parfaitement le processus qui permet de préserver les propriétés organoleptiques et de minimiser les éventuelles modifications des caractéristiques nutritionnelles du produit conditionné dans un récipient.

Nous proposons actuellement des démonstrations avec cet appareil. Plus d'nformations ici:

RAYPA

RAYPA F-6P Extracteur de fibres

Cet extracteur de fibres est spécialement optimisé pour la **détermination des fibres brutes, acides et neutres ainsi que d'autres fractions telles que la cellulose, l'hémicellulose et la lignine** selon les méthodes universellement connues Weende et Van Soest.

Grâce à sa flexibilité pour analyser une large gamme d'échantillons avec extraction séquentielle ou individuelle, y compris les étapes d'ébullition et de filtration, l'extracteur de fibres est parfaitement adapté à de multiples réglages et applications.

RAYPA Autoclaves

Pour vos analyses microbiologiques, nous proposons une large gamme d'autoclaves de différents volumes et adaptés à une très grande diversité d'applications.

Balances analytiques et de précision

Dans tous les secteurs d'activité, le constat suivant a toujours été vrai en matière de mesure : sans une balance efficace, facile à utiliser et précise, la rentabilité et la satisfaction des clients sont compromises. Une mesure fiable des produits est impérative pour gérer et contrôler les ventes et les stocks, ainsi que pour garantir la conformité avec les réglementations industrielles.

Les balances de la marque A&D proposent des solutions innovantes qui alient un excellent rapport qualité-prix tout en répondant aux différentes exigences dans votre domaine, que ce soit pour la recherche ou pour la production.

Leur vaste gamme permet de répondre à vos besoins en matière de validation ou d'adaptation à votre production grâce à leur facilité de nettoyage, de leur étanchéité aux poussières et à l'eau (IP 65 ou IP68), à leur conformité légale pour le commerce ou encore à la large gamme de pesée proposée.

VISITEZ NOTRE PAGE FOOD & FEED

https://www.brs.be/fr/food-analysis/

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS?

N'hésitez pas à nous contacter pour faire connaisance, ou pour une démonstration.

BRS

info@brs.be
+32 (0)2 334 22 70
www.brs.be

QualityMasters CERTIFIED ISO 9001