

Liyofilizatör



Liyofilizasyon, maddenin kurutulması için süblimizasyon adı verilen bir süreçten geçen koruma tekniğidir.

Ürünlerin içinde bulunan su en başta dondurulur ve bu haldeyken süblimizasyon ile su uzaklaştırılır. Buz haline gelmiş su, düşük basınç ortamında, belli belirsiz bir sıcaklık artışı durumunda doğrudan buharlaşır. Böylelikle kurumunun elde edilmesi için yüksek sıcaklıklara ihtiyaç kalmaz, ürünlerin moleküler ve hücre yapısında yarıлма vb. değişikliklere yol açmaz.

Ürünlerin iç ve dış yapısı bozulmaz ve ürününüz neredeyse en baştaki hallerini korurlar. Yüksek kalitede ürün verir. Vitamin ve mineral kaybı minimumdur. Ürünün şekil ve boyutlarında herhangi bir değişim olmaz.

Liyofilizatör Uygulamalar:

- Kimya ve biyokimya,
- Eczacılık, kozmetik,
- Biyolojik örneklerin saklanması
- Gıda endüstrisi

Cihaz Adı : Christ 1.2 D Alpha Plus

Cihaz Donanımı ve Özellikleri:

- Toplam buz tutma kapasitesi 2,5 kg
- Minimum kondenser sıcaklığı – 55°C
- 8 adet liyofilizasyon flakları, geniş ağızlı filtreli şişeler, ampüller ve 3 ısıtmasız raflı kabinde viallerle çalışılması için uygundur.