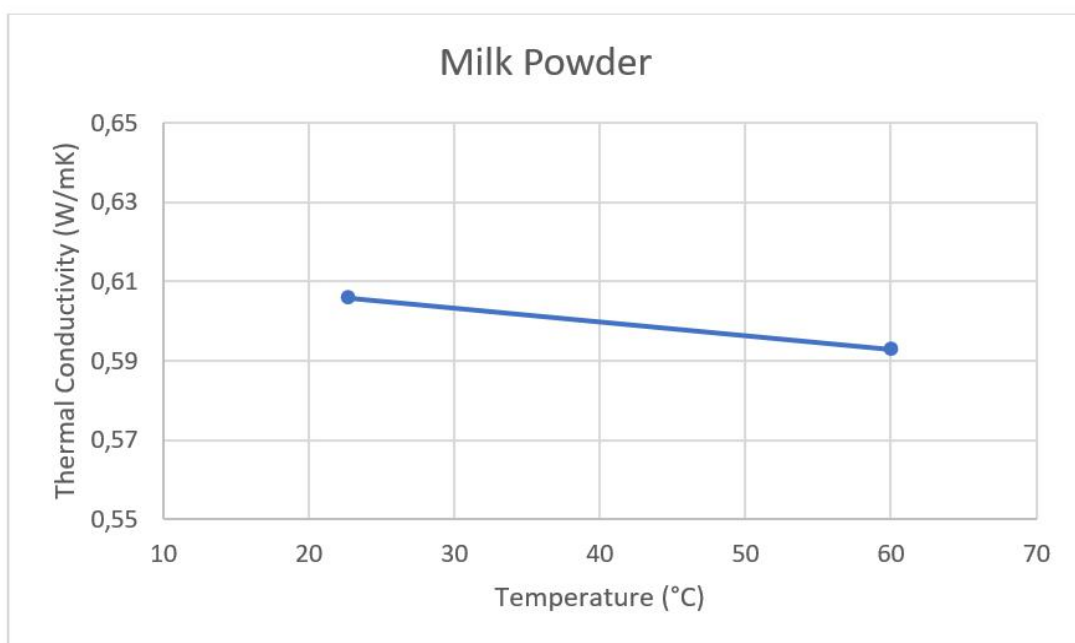


THB 100 - LECHE EN POLVO - CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

Durante el transporte, los productos lácteos secos están sujetos a altas fluctuaciones de temperatura. Sin embargo, es importante que la calidad del producto sea siempre la misma y no cambie durante el transporte. La influencia de las fluctuaciones de temperatura en el contenedor de envío sobre la calidad del producto se reduce mediante un empaque cerrado del producto y las propiedades térmicas adecuadas de los productos secos. Las propiedades térmicas se ven afectadas por la composición, densidad, porosidad, contenido de grasa y agua del polvo. Para un buen producto se necesita una alta capacidad calorífica específica y una baja conductividad térmica.



La conductividad térmica de una leche en polvo se midió mediante THB-100 a temperatura ambiente y 60 ° C. Para eso, la leche en polvo se disolvió en agua destilada y el sensor (sensor de estructura metálica) se colgó en el líquido. Para la medición a 60 ° C, la muestra se calentó en un horno.

App. Nr. 02-006-004 THB 100 - Leche en polvo - Conductividad térmica

La conductividad térmica de la muestra disminuye ligeramente de 0,61 W / mK a 0,59 W / mK en el rango de temperatura medida. Por tanto, la leche en polvo tiene una conductividad térmica baja ya que la conductividad térmica del agua a temperatura ambiente es de 0,60 W / mK.

Aplicación tomada de:

<https://www.linseis.com/en/applications/cosmetics-pharmaceuticals-food/thb-100-milk-powder-thermal-conductivity/>

Información de Contacto

- (57) 316 3550400
- contacto@intekgroup.com.co
- Bogotá, Colombia