



## Garantizar la calidad y seguridad en los procesos alimentarios

Ya conoces los riesgos y la importancia de tu proceso de producción un estricto control y seguimiento en todas las etapas de producción y mantente dentro de la normativa sanitaria.

### 1. Instrumentos sanitarios

Los instrumentos sanitarios se utilizan para medir presión, nivel, caudal, temperatura, turbidez, refracción y conductividad, garantizando así un producto final estandarizado y de calidad.

### 2. Calidad

Para determinar la pureza de los líquidos y mantener la calidad del producto, el uso de un medidor de conductividad, como el ILM-4 de Anderson-Negele, es la mejor solución para la fabricación de alimentos y bebidas.

Esto evita el desperdicio de producto o la baja calidad. Una posible reelaboración debido a un error de ingresos, por ejemplo, puede generar un costo de producción muy alto y hacer imposible comercializar el producto final.



SANITARY BY DESIGN

ANDERSON-NEGELE

### 3. Seguridad

Uno de los puntos más importantes para garantizar la seguridad del proceso de fabricación es monitorear y medir la conductividad del líquido en los procesos CIP en línea. Supervise y controle las concentraciones de productos químicos para garantizar la limpieza y también proteger contra el uso excesivo de productos químicos en el equipo.

Evite la contaminación del producto con agentes de limpieza midiendo correctamente la conductividad de los medios líquidos y realizando la medición de concentración como "concentración de álcali y ácido"

**¡Conozca el medidor de conductividad Anderson-Negele ILM-4 y descubra por qué es su mejor opción! [Clic Aquí.](#)**



SANITARY BY DESIGN

**ANDERSON-NEGELE**