

Liofilizador serie BK-FD10

Descripción

La liofilización al vacío, también conocida como secado por sublimación, consiste en congelar previamente una muestra que contiene agua y, posteriormente, sublimar su humedad al vacío. Las propiedades biológicas, químicas y físicas originales de las muestras liofilizadas se mantienen prácticamente inalteradas, lo que facilita su almacenamiento a largo plazo. Tras añadir agua, las muestras recuperan su estado previo a la liofilización y conservan sus características bioquímicas originales. Por ello, la liofilización se utiliza ampliamente en la industria alimentaria, química, de productos biológicos y otros sectores.

ventas@abatec.com.mx