

Analice FAMES y ácidos grasos en una única columna.

Un carácter inerte superior para la compleja separación de ácidos grasos, y diseñadas para mejorar la selectividad de ésteres metílicos de ácidos grasos

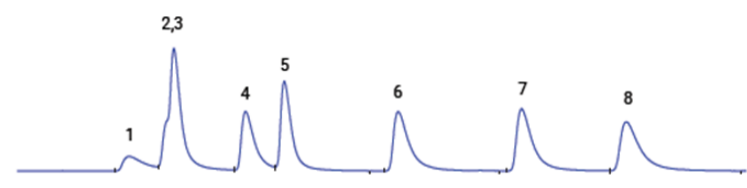
La columna DB-FATWAX ultrainerte (UI) es una columna GC de tipo WAX específica para determinadas aplicaciones e idónea para el análisis de ésteres metílicos de ácidos grasos (FAMES) insaturados y poliinsaturados que se encuentran generalmente en el aceite de pescado y la grasa animal, como los FAMES omega 3 y omega 6. Gracias al carácter inerte y a la estabilidad térmica de calidad superior que ofrece la tecnología ultrainerte patentada de Agilent, las columnas DB-FATWAX UI son una opción ideal para el análisis de ácidos grasos complejos sin derivatizar.

Características:

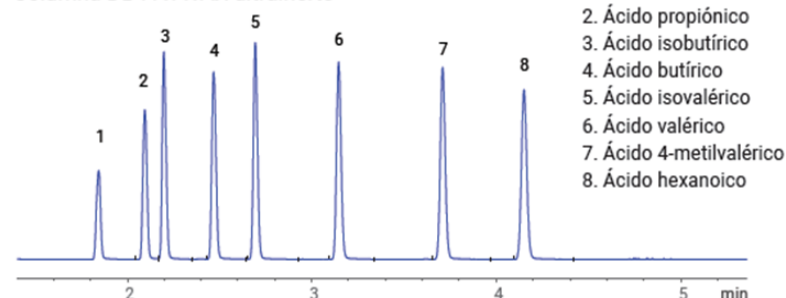
- Análisis individual con una mezcla de FAMES para garantizar valores reproducibles de longitud equivalente de cadena (ECL) de FAMES
- Rendimiento fiable del carácter inerte entre columnas
- Forma de pico mejorada para compuestos polares complejos, como los ácidos grasos libres
- Fase polar; equivalente a USP G16
- La fase ligada y entrecruzada se puede lavar con disolventes y permite inyecciones acuosas

Carácter inerte de calidad superior para el análisis de ácidos grasos libres sin derivatizar

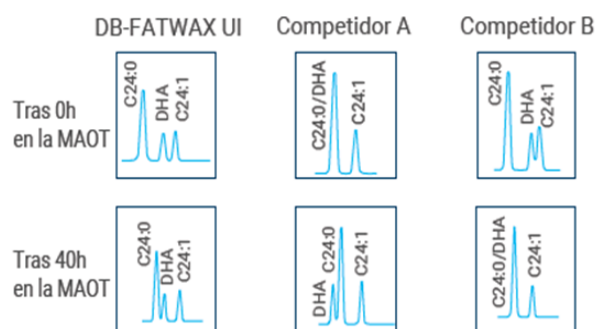
Columna WAX de la competencia



Columna DB-FATWAX ultrainerte



Una selectividad y una robustez térmica únicas para la separación de FAMES



Seleccione la columna adecuada para sus muestras

Ácidos grasos y FAMES	FAMES			Triglicéridos
DB-FATWAX ultrainerne	DB-23	CP-Sil 88 para FAMES/HP-88	Select FAMES	CP-TAP CB/Lípidos ChromSpher (LC)
- Ácidos grasos libres, C4-C16 - FAMES de etiquetado nutricional - Análisis de omega 3 y omega 6 - Longitud de la cadena/grado de insaturación - Carácter inerte de máxima calidad para muestras complejas (p. ej. matrices alimentarias)	- Separación rápida de isómeros cis-trans - La mayoría de etiquetados nutricionales de FAMES se completa en menos de 8 minutos. - Contenido de cianopropil menor que las fases CP-Sil 88/HP-88	- Análisis altamente detallado de FAMES posicionales cis-trans - En virtud de los métodos AOAC 996.06 y AOCS CE 1j-07 - Idóneo para FAMES con CLA y aceites vegetales parcialmente hidrogenados	- Una buena opción para los FAMES posicionales cis-trans - Otras opciones de CP-Sil 88 para selectividades FAMES/HP-88	- Análisis de mono, di y triglicéridos - Técnicas complementarias para mejorar la selectividad de triglicéridos isoméricos - Idóneo para aplicaciones a altas temperaturas

Selección de columna por tipo de ácido graso

Tipo de ácido graso	CP-FFAP CB	DB-FATWAX UI	DB-23	CP-Sil 88 para FAMES/HP-88	Select FAMES	CP-TAP CB para triglicéridos	Lípidos ChromSpher (LC)
Ácidos grasos libres de cadena corta (C2-C6)	●	●					
Ácidos grasos libres de cadena media (C6-C16)	●	●					
Ácidos grasos libres de cadena larga (C16-C24)	●						
FAMES omega 3 y 6		●	●	●	●		
FAMES por grado de saturación		●					
Grupos de isómeros cis-trans de FAMES			●	●	●		
Isómeros posicionales y geométricos de FAMES				●	●		
Colesterol y triglicéridos						●	●

Selección de columna por tipo de alimento

Tipos de alimentos	CP-FFAP CB	DB-FATWAX UI	DB-23	CP-Sil 88 para FAMES/HP-88	Select FAMES	CP-TAP CB para triglicéridos	Lípidos ChromSpher (LC)
Productos lácteos (p. ej. leche, mantequilla o queso)	●	●	●	●	●	●	●
Aceite de pescado		●	●	●	●	●	●
Grasa animal		●	●	●	●	●	●
Omega 3 y 6		●	●	●	●		
Aceites vegetales (canola, soja, oliva, palma o maíz)			●	●	●	●	●
Aceites refinados (hidrogenados) – p. ej., alimentos fritos, productos horneados				●	●		
Margarinas y mantecas				●	●	●	●

Más rápido
 Más lento