

## ¿QUE SON LAS RESINAS?

El intercambio iónico se realiza mediante un polímero normalmente en forma de esferas (0,5-1 mm de diámetro) que son capaces de intercambiar iones particulares por otros iones, en una solución que pasa a través de ellos.

Estas características afectan el rendimiento de la resina de las siguientes maneras:

- **Capacidad**
- **División de sales**
- **Nivel de humedad**
- **Macroporosidad**
- **Microporosidad**
- **Tamaño de las partículas**
- **Uniformidad del tamaño de las partículas**

## PRINCIPALES APLICACIONES DE LAS RESINAS

<b>Agua potable y subterránea</b>	<p>Proporcionan la selectividad necesaria para apuntar a especies específicas de compuestos inorgánicos o, en algunos casos, orgánicos en el agua.</p> <p>Arsénico, Boro, iones de bromuro, Metales pesados, Cromo hexavalente, Nitrato, Materia orgánica (TOC), trihalometano (THM) y subproductos de desinfección (DBP), Perclorato, Sustancias de poli y perfluoroalquilo (PFAS/PFOA), Sulfato, Tanino, Uranio etc.</p>
<b>Lácteos</b>	Extracción de lactoferrina; decoloración, separación cromatográfica y pulido de lactulosa; desmineralización de lactulosa y suero de leche y queso.
<b>Zumo de frutas</b>	Eliminación de amargor de jugo de naranja y limón, Desacidificación de zumo de pomelo y manzana, Eliminación de patulina del jugo de manzana, Recuperación de polifenoles de aceitunas, uvas y bayas.
<b>Gelatina y colágeno</b> <a href="#">Azúcar</a>	Eliminación de olores y sabores, desmineralización Decoloración, desmineralización, eliminación de olores y sabores, pulido de cenizas y color, protección del distribuidor de inversión y flujo ascendente
<b>Edulcorantes</b>	Maíz / Trigo - desmineralización de glucosa, dextrosa, maltodextrina y fructosa; separación cromatográfica de dextrosa y fructosa; pulido de fructosa en lecho mixto; Eliminación de color, sabor y olor de glucosa, dextrosa y fructosa.



TIPO		GRUPO FUNCIONAL
CATIONICAS	<u>FUERTES</u>	SULFONICO
	<u>DEBILES</u>	CARBOXILICO
ANIONICAS	<u>FUERTES</u>	TIPO I
		TIPO II
	<u>DEBILES</u>	AMINAS PRIMARIAS, SECUNDARIAS O Terciarias
QUELANTES		IMINODIACETICO, AMINOFOSFONICO, POLIAMINA
<u>INERTES</u>		SIN GRUPOS FUNCIONALES DE INTERCAMBIO

### REGULACIONES

Las resinas para alimentos cumplen con las regulaciones FDA (EE. UU.), los requisitos REACH (UE), conformidad con las normas de producción y envasado Kosher, ISO y las normas adicionales asociadas con la gestión de la calidad, las buenas prácticas de fabricación y la facilidad de acceso a la información reglamentaria.