

Presse-Information

Datum: März 2022
Anlage: jpg
Kennziffer: PR-0007-CPE-150322-MILC

Inline-Qualitätskontrolle von Lebensmitteln mittels prozessoptimierter Nahinfrarotspektroskopie

Analyse von Milch- und Molkereiprodukten direkt im Herstellungsprozess

In der modernen Lebensmittelherstellung müssen Produzenten hohe Anforderungen bezüglich der Qualität ihrer Erzeugnisse erfüllen. Bedingt durch gesetzliche Vorgaben, aber auch auf Druck der Verbraucher steigt der Bedarf an schnellen und benutzerfreundlichen Methoden zur Überwachung und Sicherstellung der Lebensmittel.

Der entscheidende Vorteil der Prozessanalytik ist die automatisierte Steuerung der Produktionsprozesse. Neben der Sicherstellung einer konstanten Produktqualität kann auch der Produktionsprozess überwacht und optimiert werden.



Prozessanalytik mit Nahinfrarot (NIR)-Spektroskopie ermöglicht hochwertige, kostengünstige und komfortable Lösungen, die eine schnelle Investitionsrentabilität erzielen. Die Methode findet Anwendung auf mehreren Ebenen der Produktionskette: Wareneingangskontrolle, Prozesskontrolle und Endproduktklassifizierung. Viele für die Produktqualität relevante Parameter können Anwender aus einer einzigen Messung ableiten.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

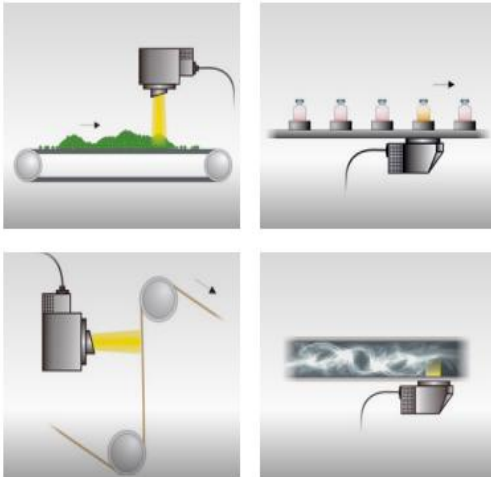
Zuständig bei Rückfragen
Christina Petzhold
Tel. 07243-604-3680

Presse-Information

Datum: März 2022
Anlage: jpg
Kennziffer: PR-0007-CPE-150322-MILC

Zu den typischen NIR-Anwendungen gehören:

- Prozessüberwachung: „Läuft meine Anlage so gut und effizient, wie sie soll?“
- Prozessoptimierung: „Kann ich meinen Herstellungsprozess verbessern, um Fehlproduktionen und Abfall zu vermeiden“
- Identifikation der Rohstoffe: „Ist das weiße Pulver tatsächlich die Substanz, die auf der Verpackung angegeben ist?“
- Quantitative Analyse der Zusammensetzung: „Sind die angegebenen Referenzwerte für Fett und Zucker korrekt“



Die NIR Technologie ermöglicht es, diese Fragen schnell und effizient zu klären.

Die typische Messzeit hierfür liegt bei weniger als einer Sekunde. Da keine chemischen Stoffe Einsatz finden, sind die laufenden Kosten gering und es fallen keine umweltschädlichen Abfälle aus dem Laborbetrieb an.

Polytec NIR-Spektrometer sind in der Lage, durch den Einsatz von optischer Faserkopplung bis zu 6 Messpunkte sequenziell mit einem Gerät zu überwachen, und sind damit verlässliche Werkzeuge für eine kontinuierliche Prozessüberwachung in allen Schritten der Lebensmittelherstellung.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Zuständig bei Rückfragen
Christina Petzhold
Tel. 07243-604-3680

Datum: März 2022
Anlage: jpg
Kennziffer: PR-0007-CPE-150322-MILC

Inline NIR-Technologie für kontinuierliche Milchmessungen im Prozess

Die NIR-Prozessspektrometer von Polytec übernehmen Messaufgaben in vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung. Ein wichtiger Anwendungssektor ist die milchverarbeitende Industrie, deren Produkte wie Joghurt, Käse, Milch, aber auch vegetarische Alternativen in jedem Kühlschrank zu finden sind.

Milch und Sahne sind die Ausgangsprodukte einer jeden klassischen Molkereiproduktion. Aufgrund ihrer Empfindlichkeit erfordern Milch- und Milchprodukte eine permanente und zuverlässige Kontrolle, um den Verbrauchern eine kontinuierlich hohe Qualität zu garantieren. Gängige und für die Qualitätskontrolle entscheidende Parameter in Milch- und Milchprodukten wie Fett, Eiweiß, Laktose oder Trockenmassegehalt sind mit nur einer Messung verfügbar.

Mit Echtzeit-Trendentwicklung können Anwender sofort auf Prozessabweichungen reagieren und vermeiden dadurch zeitaufwendige Probenentnahmen und Wartezeiten während der Laboranalyse. Milchproduzenten weltweit vertrauen der prozessoptimierten NIR-Technologie, da sie es ihnen erlaubt, den gesamten Herstellungsprozess – von der Anlieferung der Milch über Lagerung, Homogenisierung und Pasteurisierung bis zur anschließenden Weiterverarbeitung oder Abfüllung – uneingeschränkt zu überwachen.

NIR-Spektrometer von Polytec finden in vielen weiteren Bereichen der Lebensmittelindustrie ihren Einsatz und können flexible auf die Anforderungen der Kunden angepasst werden. Herstellern von Speiseölen, Fetten sowie Fleisch und Backwaren ermöglicht die NIR-Technologie die effiziente und reproduzierbare Bestimmung von Feuchtigkeit, Eiweißgehalt sowie Zucker- und Fettgehalt.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Zuständig bei Rückfragen
Christina Petzhold
Tel. 07243-604-3680