Online-Analysesystem für Fertigsirup

Artikel vom **21. November 2023**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Auf der »BrauBeviale 2023« stellt Dausch in Halle 6, Stand 124, ein neues Analysesystem für Fertigsirup vor.



Bild: Dausch.

Im Bereich alkoholfreier Getränke werden neben Wasser und Fruchtsaftgetränken hauptsächlich leichte bzw. zuckerfreie Cola-Getränke sowie AfG mit Zusatznutzen konsumiert, z. B. ACE-, Sport-, und Energy-Drinks. Sie alle sind Mischungen aus vielen Komponenten und basieren auf einem Grundstoff, der gemeinsam mit zahlreichen Ingredienzen sowie Wasser zu einem Postmix- oder Fertigsirup gemischt wird. Für die Abfüllbetriebe ist entscheidend, dass der Fertigsirup, bevor er letztlich mit Wasser zur Abfüllung versetzt wird, immer exakt der Rezeptur entspricht und jederzeit so schmeckt, wie es die Konsumenten gewohnt sind. Heute will man dabei von jeder Einzelkomponente genau wissen, ob sie vorhanden ist und wenn ja, ob auch in der exakten Menge und ob alle Ingredienzen im Sirup enthalten sind. Das neue Analysesystem »SyrupGuard Gen3« von Dausch Technologies bietet die technischen Voraussetzungen dafür, all diese Fragestellungen zu beantworten, denn jeder Inhaltstoff wird auf Molekülebene innerhalb weniger Sekunden überprüft. Dies geschieht entweder in einer Batch-Variante im Sirupraum oder – ganz neu unter Verzicht des Sirupraums –, indem Kontrolle sowie Messung online und unmittelbar nach dem Inline-Blender durchgeführt werden, was mit einer hohen Kosten- und Zeitersparnis einhergeht. Das System arbeitet mit der gleichen Systematik wie bereits das bewährte Analysesystem »LiquiGuard« – nur eben nicht beim Fertiggetränk, sondern bereits beim Fertigsirup.

Batch-Variante

Zunächst werden sämtliche Komponenten sowie alle Aromen, die Süßstoffe, die Vitamine, Natriumbenzoat, Kaliumsorbat oder Near-Water-Flavours im Batchtank im Sirupraum gemischt, in einer kleinen Probe detailliert gemessen und innerhalb weniger Sekunden analysiert, ebenso wie der Gesamtsäure- und Koffeingehalt. Dabei kann nicht nur den Koffeingehalt exakt bestimmt werden, auch sämtliche andere Inhaltsstoffe werden auf Molekülebene genau ermittelt. Ein Anton-Paar-Messverfahren ist dabei für die Bestimmung des Brix-Wertes verantwortlich.

Online-Variante

Diese Variante ist für große Abfüllbetriebe konzipiert. Dabei werden sämtliche Bestandteile kontinuierlich in kurzen Zeitabständen online direkt nach dem Blender gemessen. So kann man auf einen gekühlten Sirupraum, verschiedene Batch-Tanks und hohen Personalaufwand verzichten. Zudem bedeutet dies eine hohe Zeitersparnis, denn durch das regelmäßige Messen und Analysieren erfolgt die Freigabe zur Abfüllung im Prozess. Dausch weist darauf hin, dass das System »SyrupGuard Gen3« darüber hinaus einen großen Zusatznutzen bietet: Läuft das Online-System reibungslos, kann es für wenige Minuten aus dem Prozess genommen und eine manuelle Probe eines anderen Sirup- oder Batchtanks für den Freigabeprozess analysiert werden. Vor und nach der manuellen Analyse werden alle Leitungen und Messzellen gründlich gespült, nach wenigen Minuten wird wieder automatisch der Online-Betrieb aufgenommen.
Die »BrauBeviale 2023« findet vom **28. bis 30. November 2023** in Nürnberg statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

---

a.b.jödden gmbh
Campus Fichtenhain 46
D-47807 Krefeld
02151 516259-0
info@abj-sensorik.de
www.abj-sensorik.de
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag