

Proteinanalysatoren

Artikel vom 27. November 2019

Mess- und Prüfgeräte, Sensoren



Der »Sprint«-Proteinanalysator von CEM bestimmt den Proteingehalt in wenigen Minuten.

Den Proteingehalt von Lebensmitteln, Rohstoffen, Nahrungsergänzungsmitteln u. ä. bestimmt der »Sprint«-Proteinanalysator von CEM Unternehmensangaben zufolge in wenigen Minuten ohne Einsatz von ätzenden Chemikalien oder großer Hitze. Eine

einfache Bedienung steht hier im Vordergrund. Alle Teile, die mit der Probe in Berührung kommen, werden entweder nach dem Gebrauch entsorgt oder vom Gerät gereinigt. Das Unternehmen verwendet für die Bestimmung des Proteingehaltes eine biochemische Methode. Diese Technik nutzt die biochemische Identifizierung der Proteine und misst somit ausschließlich den Proteingehalt, unabhängig von weiteren Zuschlagstoffen, die Stickstoff enthalten. Der Proteinanalysator charakterisiert automatisch den Proteingehalt und stellt somit eine präzise direkte Messmethode dar. Im System sind vorprogrammierte Methoden für die unterschiedlichen Probenarten eingegeben. So muss der Anwender keine aufwändige Programmierung des Gerätes vornehmen. Es genügt, die Methode aufzurufen und das Gerät zu starten. Gewöhnlich sind Geräte zur Proteinanalyse aufwändig zu reinigen. In diesem Fall wird die Probe in einem Einwegbecher bearbeitet und die inneren Komponenten des Gerätes werden mit einem Selbstreinigungsschritt automatisch für die nächste Analyse vorbereitet.

Hersteller aus dieser Kategorie

Leuze electronic GmbH + Co. KG

In der Braike 1

D-73277 Owen

07021 573-0

info@leuze.de

www.leuze.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Balluff GmbH

Schurwaldstr. 9

D-73765 Neuhausen a.d.F.

07158 173-0

balluff@balluff.de

www.balluff.com

[Firmenprofil ansehen](#)
