

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

Vega Grieshaber KG

Am Hohenstein 113
D-77761 Schiltach
07836 50-0

info.de@vega.com

www.vega.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6
D-73760 Ostfildern
0711 72091-0

info.de@anton-paar.com

www.anton-paar.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2
D-73760 Ostfildern
0711 3409-0

info@pilz.de

www.pilz.com

[Firmenprofil ansehen](#)
