Messtechnik zur effizienten Überwachung von Prozessen von Endress+Hauser

Artikel vom **2. November 2026**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

In Halle 9 an Stand 573 zeigt Endress+Hauser auf der Braubeviale 2026, wie Brauereien CIP-Reinigung, Fermentation, Durchfluss und Trübung mit Messtechnik überwachen. Ziele sind stabile Qualität, Food Safety sowie ein effizienterer Einsatz von Wasser, Energie und Rohstoffen.

Die kompakte Gerätefamilie »Compact Line« bietet Druck-, Füllstands- und Grenzstandmessung bei engem Bauraum (Bild: Endress+Hauser).

Vorausschauende Prozessüberwachung wird für Brauereien wirtschaftlich wichtiger. Energie, Malz, Hopfen und Wasser werden teurer, während steigende Kosten nur begrenzt weitergegeben werden können. Gefragt sind daher Prozesse, die Rohstoffe

gezielt einsetzen, Ausschuss reduzieren und Produktverluste vermeiden. Auf der Braubeviale 2026 stellt Endress+Hauser seine Messlösungen vor, die Brauereien bei Food Safety, Hygiene, Qualität und Ressourceneffizienz unterstützen.

CIP-Reinigung und Durchfluss im Blick

CIP-Reinigungen zählen in Brauereien zu den verbrauchsintensiven Prozessschritten. Wasser, Energie und Reinigungsmittel müssen so eingesetzt werden, dass Rückstände entfernt werden, ohne die Reinigung unnötig auszudehnen. Dafür sind Temperatur, Durchfluss und Konzentration zentrale Parameter. Der Sensor »iTHERM TrustSens TM371« überwacht die Temperatur und kalibriert sich bei 39 und 118 °C selbst.

Bild: Endress+Hauser.

So kann geprüft werden, ob die für die Reinigung erforderliche Temperatur erreicht wird. Für die Konzentrationsmessung der Reinigungsmedien ist »Teqwave H« vorgesehen. Der Sensor misst direkt im Prozess und unterstützt dabei, Reinigungsmittel bedarfsgerechter zu dosieren. Für die hygienische Durchflussmessung wurde die Lösung »Promag H« entwickelt. Das Gerät misst ohne zusätzlichen Druckverlust und benötigt dank 0xDN keine klassischen Ein- und Auslaufstrecken. Das ist insbesondere dort relevant, wo wenig Platz zur Verfügung steht, etwa in Membran-Skids für die Wasseraufbereitung.

Fermentation und Qualitätskontrolle

Auch in der Gärung können kontinuierliche Messdaten helfen, den Prozess besser zu verstehen. Der »Fermentation Monitor QWX43« erfasst Alkoholgehalt, Extrakt, Vergärungsgrad, Fermentationsgeschwindigkeit und Temperatur direkt im Tank.

Bild: Endress+Hauser.

Brauereien erhalten damit ein laufendes Bild des Gärverlaufs, statt sich ausschließlich auf einzelne Laborproben zu stützen. Phasenübergänge lassen sich dadurch früher erkennen und die Fermentation gezielter steuern. Für die laufende Qualitätskontrolle ergänzt das Messgerät »CUD33« das Portfolio. Es überwacht die Trübung kontinuierlich und schafft damit mehr Transparenz über die Produktqualität. Veränderungen im Prozess können schneller erkannt werden, was Reaktionen im laufenden Betrieb erleichtert.

Kompakte Sensorik für enge Anlagen

Wenn in Anlagen und Skids nur wenig Raum verfügbar ist, bietet die »Compact Line« Druck-, Füllstands- und Grenzstandmessung auf kleinem Bauraum. Die Gerätefamilie ist für hygienische Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ausgelegt und richtet sich an Anwendungen, bei denen Messstellen platzsparend integriert werden müssen. Die Braubeviale findet vom 10. bis 12. November 2026 in Nürnberg statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

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

Seli GmbH Automatisierungstechnik
Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen
05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag