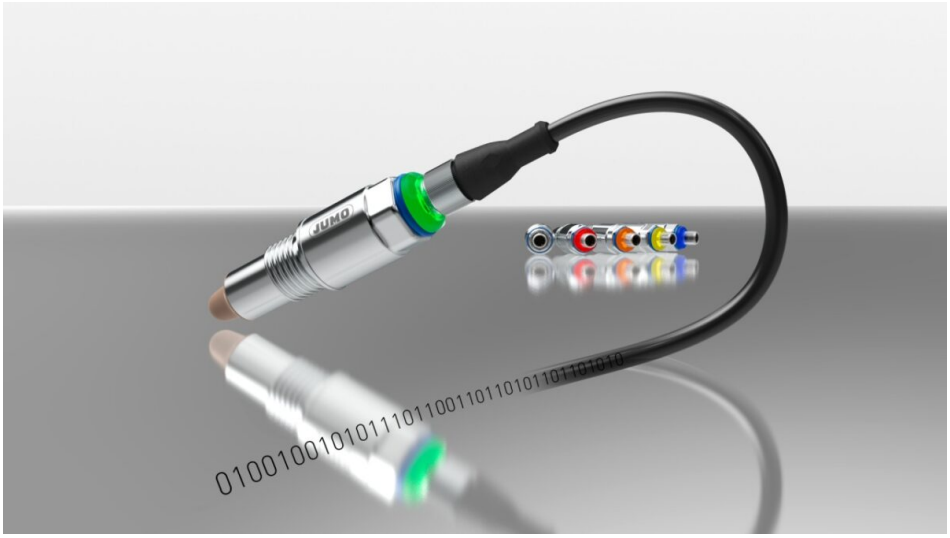
Sensorik für Brauereien von Jumo

Artikel vom **5. November 2026**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Jumo nutzt die Braubeviale 2026, um in Halle 9, Stand 368, Mess-, Steuerungs- und Automatisierungslösungen für die Getränkeindustrie zu präsentieren. Im Fokus stehen Brauereiprozesse vom Malzsilo bis zum Sudhaus, inklusive Prozessdaten, CIP-Überwachung und Silo-Management.



Grenzstandmelder »Zelos C01 LS« mit Zulassungen für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie (Bild: Jumo).

Auf der Braubeviale 2026 in Nürnberg stehen auch Mess-, Steuerungs- und Automatisierungslösungen für die Getränkeindustrie im Mittelpunkt. Jumo zeigt seine durchgängigen Systemlösungen für die Rohstofflagerung, den Brauprozess sowie für Prozessüberwachung, Dokumentation und Analyse. Der Ansatz verbindet Sensorik, Automatisierungstechnik und Software über mehrere Prozessschritte hinweg. So lassen sich relevante Messwerte vom Malzsilo bis zum Sudhaus erfassen, zentral auswerten und für eine bessere Transparenz in der Produktion nutzen. Ziel ist es, Qualität, Rückverfolgbarkeit, Ressourceneffizienz und Betriebssicherheit im laufenden Betrieb zu unterstützen.

Prozessdaten entlang der Produktion

Am Beispiel einer modernen Brauanlage werden Einsatzmöglichkeiten für Mess- und Automatisierungstechnik gezeigt. Während der Prozesse Maischen, Läutern, Kochen, Kühlen, Gären und Reinigen erfassen Druck-, Temperatur-, Füllstands-, Leitfähigkeits- und Durchflussmessungen die relevanten Prozessgrößen. Dazu zählen unter anderem Druckmessumformer, Differenzdrucksensoren, Durchflussmessgeräte und Temperaturmesssysteme aus den Baureihen »Delos S02«, »dTRANS p20 Delta«, »flowTRANS« und »dTRANS«. Die Daten können dokumentiert, visualisiert und analysiert werden. Damit erhalten Betreiber eine Grundlage, um Prozessabläufe nachvollziehbarer zu machen und Optimierungspotenziale bei Energie, Wasser und Betriebsmitteln zu erkennen. Auch die Cloud-Anbindung ist Teil des beschriebenen Systemansatzes.

CIP und Hygiene im Blick

Für Reinigung und Hygiene werden Lösungen zur Überwachung von Reinigungsmedien und zur Steuerung von CIP-Prozessen vorgestellt. Die Leitfähigkeitsmessung mit »digiLine CI HT10« dient dazu, Konzentrationen von Reinigungsmedien zuverlässig zu erfassen. Die gewonnenen Werte lassen sich für die Prozessführung, Dokumentation und kontinuierliche Auswertung nutzen. Gerade in der Getränkeproduktion ist die Verbindung aus Messwerten, Steuerung und Auswertung wichtig, um wiederkehrende Abläufe stabil zu halten. Transparente Prozessdaten helfen dabei, Qualitätsschwankungen zu reduzieren und Betriebsmittel gezielter einzusetzen.

Silo-Management für Rohstoffe

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Überwachung von Silos und Lagersystemen. Die Qualität von Malz, Getreide und weiteren Zutaten hängt bereits von den Lagerbedingungen ab. Feuchtigkeit, Schimmelbildung oder Schädlingsbefall können sich unter anderem durch punktuelle Temperaturanstiege bemerkbar machen. Mehrpunkt-Temperaturmessungen ermöglichen eine räumliche Abbildung der Temperaturverteilung im Silo. Dadurch lassen sich Hotspots frühzeitig erkennen. Ergänzend werden Füllstand und Zustand der Lagerbereiche überwacht. Die erfassten Daten können zentral visualisiert, ausgewertet und für Alarmierungen oder automatische Prozessabläufe genutzt werden. 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