

Analysesysteme für die Getränkeproduktion

Artikel vom 24. November 2020

Mess- und Prüfgeräte, Sensoren



Das Getränkeanalysensystem kann als Inline- oder Bypasslösung eingesetzt werden
(Bild: Anton Paar).

Die neuen Getränkeanalysensysteme »Cobrix 5500/5600« von Anton Paar leisten als Inline- oder Bypasslösung die kontinuierliche Überwachung von gezuckerten Getränken und Light-Getränken, FABs (Flavoured Alcoholic Beverages), Wein, Fruchtsaft, Tee und anderen Getränken. Je nach Getränk werden ° Brix, % Diet oder TA, CO2, Alkohol, Zuckerinversion, Stammwürze, wirklicher Extrakt und Temperatur gemessen. Für die einzelnen Produkte lassen sich Grenzwerte festlegen. Liegen Messwerte außerhalb der zulässigen Grenzwerte, werden ein akustischer Alarm und eine visuelle Warnung ausgelöst, sodass die notwendigen Anpassungen vorgenommen werden können. Stillstandzeiten, verschwendete Rohstoffe und unverkäufliche Produkte werden minimiert. Im Unterschied zum »Cobrix 5500« mit mechanischer CO2-Bestimmung ist im »Cobrix 5600« eine optische CO2-Messung integriert, die das Gesamtsystem wartungsfrei werden lässt. Beide Systeme liefern Informationen über Geräteprobleme durch digitale Signalverarbeitung, beispielsweise erforderliche Neukalibrierungen oder

regelmäßige Wartung. Beide Getränkeanalysensysteme überwachen alle kritischen Qualitätsparameter direkt ab dem Start der Produktion. Das beschleunigt laut Hersteller den Produktionsstart, reduziert die Zeit für den Produktwechsel und verringert die Notwendigkeit von Labormessungen. Die Produktionswerte werden kontinuierlich gemessen und überwacht. Dadurch werden Ausbeute optimiert, manuelle Messungen minimiert und Werte außerhalb der Spezifikationen vermieden. Der Hersteller gibt eine typische Amortisationszeit von weniger als einem Jahr an.



Anton Paar Germany GmbH
Infos zum Unternehmen

Anton Paar Germany GmbH
Hellmuth-Hirth-Str. 6
D-73760 Ostfildern

0711 72091-0

info.de@anton-paar.com

www.anton-paar.com