Fettanalysator für Lebensmittel

Artikel vom **7. Juli 2023**
Laborgeräte



Der neuartige Fettanalysator bestimmt den Fettgehalt von Lebensmitteln in nur 30 Sekunden (Bild: Cem).

Auch das Personal in der Prozesskontrolle und im QS-Labor der Lebensmittelindustrie arbeitet zunehmend unter Zeitdruck. So muss unter anderem der Fettgehalt vieler Proben schnell und genau bestimmt werden. Traditionell werden nasschemische Verfahren eingesetzt, bei denen das Ergebnis erst nach vielen Stunden vorliegt. Als Alternative zur klassischen Nasschemie wurden schnellere Methoden entwickelt, die jedoch eine umfangreiche spezifische Produktkalibration benötigen. Mit diesen Methoden kann die Fettbestimmung in Lebensmitteln zwar schneller als mit der Nasschemie erfolgen, das Handling in der Praxis ist aber aufwendiger: von der anspruchsvollen, probenabhängigen Kalibrierung bis zu unsicheren Ergebnissen bei unbekannter Probenmatrix. Mit einer neuartigen Lösung verspricht Cem eine Fettbestimmung in weniger als 30 Sekunden für alle Probenarten. Hierfür hat das Unternehmen die NMR-Methode weiterentwickelt und stellt mit »Oracle« einen

besonders schnellen Fettanalysator für die Lebensmittelindustrie vor. Damit bestimmen Anwender den Fettgehalt auch von unbekannten Proben in weniger als 30 Sekunden – und das ohne zeitraubende Methodenentwicklung und aufwendige Kalibrierung. Da die Fettbestimmung ohne gefährliche Chemikalien auskommt, arbeitet das Personal auch sicherer als mit nasschemischen Referenzmethoden.

Hersteller aus dieser Kategorie

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

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

© 2025 Kuhn Fachverlag