Schnelle Qualitätskontrolle

Analyse von Fleisch- und Wurstwaren

n Fleischverarbeitungsprozessen ermöglicht der SpectraAlyzer Meat innerhalb weniger Sekunden die Multikomponentenanalyse wichtiger Parameter wie Wasser-, Fett- oder Proteingehalt. Somit kann der Produktionsprozess durch die Analyse von Proben aus beliebigen Produktionsstufen eng überwacht werden – und das



Der SpectraAlyzer Meat liefert Analysenergebnisse in kürzester Zeit

ohne Probenaufbereitung und den Einsatz von Reagenzien oder anderen Verbrauchsmaterialien.

Die unmittelbar verfügbaren, präzisen Qualitätsinformationen ermöglichen eine bessere Prozesssteuerung und damit eine höhere Produktausbeute



Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Lebensmittelinstitut Wasbeker Straße 324 24537 Neumünster Tel.: 0 43 21-60 10 Fax: 0 43 21-60 140 www.kin.de info@kin.de

bei gleichbleibend guter Produktqualität. Ob die Qualität der angelieferten Rohware bei der Zerlegung zur Fettstandardisierung oder der einzelnen Produktionschargen ermittelt werden soll, das Nahinfrarot-Analysensystem liefert sofort die gewünschten Informationen, zum Beispiel bei der Untersuchung von Rohfleisch, Wurst- und Schinkenprodukten, aber auch von nassem Tierfutter. Das im Rahmen der L $06.00\text{-}64~\S64~\mathrm{LFGB}$ (ASU L 08.00-60) beim KIN validierte und für den Routineeinsatz akkreditierte Messgerät (Dakks) ermöglicht eine intensive Prozessoptimierung unter technologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Die robuste Konstruktion des SpectraAlyzer Meat erlaubt die flexible Aufstellung sowohl im Labor als auch direkt am Produktionsprozess, wobei dort auftretende Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub und Erschütterungen keinen Einfluss auf die Genauigkeit und Langzeitstabilität der Messungen haben. Die einfache Touchbedienung gestattet eine direkte Bedienung sowohl bei der Routineanalyse als auch bei der Einrichtung und Verwaltung des Instruments, ohne dass ein externer PC oder Laptop notwendig ist.

Zusätzlich besteht innerhalb des firmeneigenen
Netzwerks ein direkter und
schneller Zugriff auf die aktuellen Analysenwerte und deren
Trendcharts mittels des integrierten Webservers. Falls gewünscht, können diese Daten
auch direkt in die Cloud oder
auf die Produktionsserver zur
Weiterverarbeitung oder Visualisierung geladen werden.

LB/St.

ZDS-NOTIZEN

Choco Tec 2018

Internationaler Kongress für die Schokoladenbranche

Der internationale Kongress Choco Tec, der vom 3. bis 5. Dezember in Köln stattfindet. wird seinem Motto "Inspiration - Information - Innovation" mit zahlreichen aktuellen Themen und hochkarätigen Referenten vollauf gerecht. Das Programm bestätigt dies. Es kann unter www.choco-tec. com eingesehen beziehungsweise heruntergeladen werden. Inhalte sind unter anderem die Vermeidung von Fettreif, die neuesten Erkenntnisse über Kakao-Kontamination und automatisierte Fernwartungskonzepte.

Zu den Referenten gehört zum Beispiel Ina Eibl vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung. Deren Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der ölbasierten Süßwaren. Dazu zählen

Projekte zu ganzen Nuss-Schokoladen, zur Ölimmobilisierung durch den Einsatz von Oleogelen und zum Einfluss der Verarbeitungsparameter der Füllung auf die Stabilität von gefüllten Schokoladen. Eibl wird in ihrem Vortrag "Verringerung von Fettreif auf Ganznuss-Schokolade durch Einzelnuss-Sortierung" zeigen, wie durch die TD-NMR-Methode eine einzelne Nuss mit bekanntem Fettgehalt Informationen über Tendenzen zur Fettreifentwicklung geben

Veranstalter des Branchenkongresses ist die in Solingen ansässige Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft. Das Vortragsprogramm wird durch Posterpräsentationen und eine Firmenausstellung abgerundet.

KIN-Veranstaltungen

13. – 14.11.18 Emulgiertechnik II – Emulsionen perfektionieren 19.11.18 Lebensmittelkennzeichnung – Von der Rezeptur zum rechtssicheren Etikett

20.11.18 Spezielle lebensmittelrechtliche Themen – Was gibt es noch?

28. – 29.11.18 Lebensmittel richtig kennzeichnen

13.12.18 Alternative Haltbarmachungsverfahren, Zuckerreduktion und Austauschstoffe

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter **www.kin.de** zu finden.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

06. – 07.11.18 Forum Clean-Label-Backwaren 27. – 29.11.18 Einführungspraktikum "Industrielle Eiscremeherstellung"

03. - 05.12.18 Kongress "Choco Tec"

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen

Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61 info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de