



Das Auge isst mit: Spektralanalyse schafft Vertrauen und Sicherheit

Qualitätskontrolle im Prozess, Labor oder Produktion mit HunterLab Farbmessgeräten

Gleichbleibende Farbe eines Nahrungsmittels schafft Vertrauen und Sicherheit beim Verbraucher. Um Konsistenz in Aussehen und Erscheinung zu erhalten, und somit dauerhaft ein qualitativ hochwertiges Produkt präsentieren zu können, ist die Spektralanalyse unverzichtbar. Farbmessgeräte von HunterLab eignen sich für vielerlei Proben: Lebensmittel jeder Konsistenz und Beschaffenheit, ob transparente oder opake Getränke wie Limonaden, Bier, Kaffee, Kakao oder Tee, Aromen, Farbzusätze, Gewürze, Backwaren, Kekse, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Wurstwaren, pflanzenbasierte Proteine, Snack-Food, Soßen, Zerealien und Getreide und viele mehr.

Für Tomatenprodukte, Zitrus- und Orangensäfte bzw. Konzentrate und Kaffee(-pulver) bietet HunterLab eine speziell entwickelte Produktlinie an. Die eigenständige Farbmessstation ColorFlex EZ eignet sich für eine unabhängige Qualitätsprüfung und ermittelt neben den gängigen Farbskalen CIE L*a*b*, Hunter Lab, CIE L*C*h, CIE Yxy und CIE XYZ, optional auch Tomatenfarbzahlen (TPS (Paste), TSS (Sauce), TCS (Ketchup), TJS (Soft), a/b Verhältnis, Lycopene Index), Citrus-Farbzahlen (Citrus Number, Citrus Redness, Citrus Yellowness) oder Kaffee-Standards (HCCI, SCAA Number, SCAA Roast Classification).

Sowohl Hersteller von Rohstoffen als auch Produzenten von verarbeitenden Lebensmitteln nutzen HunterLabs portable, stationäre oder inline Messgeräte.

Spektralphotometer mit integrierter QC Software wie das HunterLab Aeros (für grobkörnige und inhomogene Proben), Agera (für pastöse und pulverförmige Proben) und Vista (für transparente, flüssige Proben) arbeiten schnell und unabhängig von Ort und Zeit. Vorinstallierte Farbskalen und Farbzahlen/Indizes erleichtern die Arbeit. Die robuste Bauweise ermöglicht den Betrieb im rauen Produktionsalltag ebenso wie im Labor.

weiter auf Seite 2...

...

Merkmale der Farbanalyse mit HunterLab Spektralphotometern:

- Umfassende Sicherheit durch normengerechte Umsetzung nach CIE, DIN und ASTM.
- Fehlerquellen ausschließen durch benutzerspezifische Definition von Toleranzen. Dadurch ist der Einsatz unerfahrener Anwender möglich. Die Autotoleranzfunktion ermittelt automatisch Kriterien (ΔE^* CMC) für PASS/FAIL.
- Die Bedien- und Auswertesoftware ist einfach und verständlich und in verschiedenen Sprachen verfügbar. Eine schnelle Einlernphase ist gewährleistet.
- Hoher Bedienerkomfort durch einfaches Verwalten und Einrichten der Anzeige, Standards und Toleranzen. Konfigurationen übertragbar auf andere Geräte.
- Messen und Speichern der Daten des realen Musters als Vorlage für die spätere Verwendung. Vergleich von Messungen mit numerischen Werten, ein realer Standard muss nicht vorliegen. Auf Wunsch Anpassung der Messwerte an andere Gerätetypen.



Bildunterschriften:

Bild 1: Berührungslose Messung und ein großer Probenteller eignen sich hervorragend für inhomogene Proben wie Snack-Food.

<https://www.hunterlab.de/aeros>

Bild 2: Während der laufenden Produktion können in Echtzeit, Qualitätsunterschiede ermittelt, und eine sofortige Korrektur ermöglicht werden.

<https://www.hunterlab.de/spectratrend-ht>

Bild 3: Getränke, Aromen und Konzentrate werden mit Transmissionsmessgeräten zuverlässig bestimmt.

<https://www.hunterlab.de/vista>

Bild 4: Das eigenständige Laborgerät ColorFlex EZ gibt es auch in den Ausführungen „Citrus“ für Säfte und Konzentrate, „Tomato“ für alle Formen von Tomatenprodukten und „Coffee“ für Kaffeemehl und -pulver.

<https://www.hunterlab.de/colorflex-ez>

Details zum Unternehmen HunterLab Associates Laboratory Inc. unter hunterlab.com,

zu HunterLab Europe GmbH unter hunterlab.de

© 2023 HunterLab Europe GmbH