



Schnelle und einfache Analytik mit Mikrowellen zur Lebensmittel-Qualitätskontrolle

Im Rahmen der Lebensmittel-Analytik können Mikrowellen-Laborgeräte minutenschnelle und präzise Messwerte liefern und sie sind zudem äußerst einfach zu bedienen. Darüber hinaus kann auf giftige, ätzende und umweltgefährdende Chemikalien verzichtet werden, was wiederum den Arbeitsschutz deutlich erhöht.



Gehalte an Feuchte und Feststoff in nur 2 Minuten mit der Trocknungswaage Smart Turbo



Bild links: Messung von Fett, Öl und lipophilen Stoffen ganz schnell und einfach im SmartTrac



Bild rechts: Der schnellste Muffelofen der Welt: Phoenix aus der Asche

Zukünftig ist es in allen EU-Ländern Pflicht, auf vorgepackten Lebensmitteln die „Big Eight“ Parameter wie u. a. Fettgehalt, ungesättigte Fettsäuren und Eiweißgehalt anzugeben. CEM hat eine Reihe von applikativen Lösungen zum Thema Big Four/Big Eight der Lebensmittel-Kennzeichnung, zu § 64 LFGB und zur internen Qualitätskontrolle im Portfolio:

- ➔ Feuchte- und Feststoffgehalt
- ➔ Fettgehalt, ohne Chemikalien
- ➔ Fettgehalt, nasschemisch wie z. B. Weibull-Stoldt, Röse-Gottlieb etc.
- ➔ Eiweiß-/Proteingehalt
- ➔ Aschegehalt
- ➔ Gesättigte/ungesättigte Fettsäuren (FAME)
- ➔ Cholesteringehalt
- ➔ Vitamingehalt
- ➔ Hydroxyprolingehalt/Beffe Wert
- ➔ Nährstoff-/Elementgehalte
- ➔ Aminosäuren
- ➔ Inhaltsstoffe, wie z. B. Glucoside, Alkaloide, Steroide, Terpene, Pektine, ätherische Öle, Aromen, Farbstoffe, Zytostatika, Glucosinolate etc.
- ➔ Schadstoffe wie z. B. Pestizide, Dioxide/Furane, CKW, Aflatoxine, Antibiotikum etc.



Extraktion von Lebensmitteln und Bestimmung von Fettsäuren, Cholesterin, Vitamin

Wir testen gerne Ihre Proben!

Für Rückfragen steht Ihnen das CEM Team unter **+49(0)28 42 - 96 44 0** gerne zur Verfügung.



CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9
D-47475 Kamp-Lintfort

Tel.: +49(0)2842/9644-0
Fax: +49(0)2842/9644-11

Internet: www.cem.de
E-Mail: info@cem.de