

Inhaltsstoffe in Getränken und Liquid-Food inline analysieren

13.12.2013, 16:20 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *SensoTech GmbH*



Der LiquiSonic® Sensor misst inline die Konzentration von z.B. Plato, Brix oder der Trockensubstanz.

Um eine herausragende Qualität bei möglichst geringen Kosten und kurzen Durchlaufzeiten zu realisieren, sollten die Produktionsprozesse in der Lebensmittelindustrie im Sinne eines präventiven Qualitätsmanagements überwacht werden. Bei der Herstellung von Getränken und flüssigen Lebensmitteln kommt es unter anderem auf die richtige Konzentration der Inhaltsstoffe an. Wird diese nicht eingehalten, folgt ein verfälschtes Geschmacksergebnis und ein ineffizienter Ressourceneinsatz. Als Lösung bietet SensoTech die Inline-Analysenmesstechnik LiquiSonic®. Direkt in den Prozess integriert, analysiert das Messsystem kontinuierlich zum Beispiel den °Plato-, °Brix- oder TS-Gehalt (Trockensubstanz). So wird nicht nur die Produktqualität im laufenden Produktionsprozess überwacht, sondern der Prozess kann zudem ressourceneffizient gesteuert werden. Fehlchargen bleiben aus und Kosten für Energie und Rohstoffe sinken. Bewährt hat sich die Messtechnik in verschiedenen Bereichen wie Brauereien, Molkereien, der Saft- und Softdrinkproduktion und der Weinherstellung.

Die LiquiSonic® Sensoren bestimmen die Konzentration in Flüssigkeiten auf Basis der Schallgeschwindigkeitsmessung, die hochpräzise, stabile und sekundenschnell aktualisierte Messwerte liefert. Komplett aus Edelstahl DIN 1.4404 gefertigt, sind einige Sensortypen auch mit 3-A-Zulassung erhältlich. Das aseptische Sensordesign und die ausgefeilte Konstruktion machen die Sensoren besonders robust gegenüber Ablagerung und Drift. Damit ist eine wartungsfreie und langzeitstabile Funktion sichergestellt. Durch den Einbau direkt in die Rohrleitung oder den Behälter sind weder ein Bypass noch Umbaumaßnahmen erforderlich. Als Prozessanschluss stehen verschiedene Varianten zur Verfügung, wobei in der Lebensmittelindustrie Varivent, Clamp oder Milchrührverschraubung bevorzugt werden. Bei starken Schwingungen oder hohen Temperaturen in Rohrleitungsumgebung kann das Elektronikgehäuse vom Sensor abgesetzt montiert werden. Über den LiquiSonic® Controller erfolgt die Anzeige und Verwaltung der Messdaten. Zur automatischen Steuerung können die Daten zum Beispiel über Profibus DP in das Prozessleitsystem übertragen werden.

Portrait

Seit über 20 Jahren beschäftigt sich die SensoTech GmbH mit der Entwicklung, Fertigung und dem Verkauf von Inline-Analysensystemen für Prozesse in Flüssigkeiten. Mit weltweit installierten, hochpräzisen und innovativen Messsystemen zur Überwachung von Konzentrationen, Zusammensetzungen, Eigenschaftsänderungen oder Stoffumwandlungen direkt im Prozess bestimmt SensoTech entscheidend den Stand der Technik. Typische Anwendungen sind, neben der Konzentrations- und Dichtemessung, die Phasenerkennung sowie die Verfolgung von Reaktionen wie bei Polymerisations- und Kristallisationsprozessen. SensoTech Analysatoren setzen dabei Maßstäbe in der technologischen und qualitativen Wertigkeit, Bedienerfreundlichkeit und Reproduzierbarkeit der Messwerte. Spezielle Berechnungsverfahren und hochentwickelte Sensortechnologien ermöglichen zuverlässige und schnelle Messergebnisse auch unter schwierigen Prozessbedingungen. Das Wissen und die Erfahrungen motivierter und engagierter SensoTech Mitarbeiter sind aus einer Vielzahl von unterschiedlichsten Applikationen bei namhaften Kunden aus der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der Lebensmitteltechnologie, der Halbleitertechnik, der Automobil- und Stahlindustrie sowie vielen weiteren Branchen gewachsen und eröffnen auch für neue Aufgabenstellungen ungeahnte Lösungsmöglichkeiten.

News-ID: 767177 • Views: 909 (Stand: 27.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/767177/Inhaltsstoffe-in-Getraenken-und-Liquid-Food-inline-analysieren.html>