

## Referenzen und Applikationen:

Applikation	Matrix	Methode
Anionen, Zucker	Bier	Ionenchromatographie
Alkali- und Erdalkalitionen, Amine	Wein, Säfte	Ionenchromatographie
Zucker, Inulin	Mehl, Inulinprodukte, Lebensmittel	Ionenchromatographie
Bromat	Mineralwasser	Ionenchromatographie
Salz- und Säure-Gehalt	Fischkonserven, Salate	Titration
Calcium, Magnesium, Carbonat- und Gesamthärte	Mineralwasser, Trinkwasser	Titration
Stickstoff-Anteil	Lebensmittel	Titration
Peroxidzahl, Neutralisationszahl	Lebensmittel	Titration
Säurezahl, Iodzahl, Hydroxylzahl, Verseifungszahl, Wassergehalt	Speisefette und Speiseöle	Titration
Formolzahl	Honig	Titration
Vitamin C	Fruchtsäfte	Titration
Vitamin C	Babynahrung	Titration
Salz-Gehalt	Fertignahrungsmittel	Titration (Online im Prozess)
Wasser	Gewürze (Majoran, Muskatnuss, Pfeffer)	Karl-Fischer-Volumetrie
Wasser	Schokolade	Karl-Fischer-Volumetrie
Fluorid	Speisesalz	Direktpotentiometrie
Zink, Cadmium, Blei, Kupfer, Nickel, Cobalt, Thallium	Trinkwasser	Voltammetrie
Zink, Cadmium, Blei, Kupfer, Nickel, Cobalt, Thallium	Lebensmittel	Voltammetrie
Oxidationsstabilität	Öle und Fette	Rancimat

Beispiele für den Einsatz von Metrohm-Systemen in der Lebensmittelindustrie