PRESSEMITTEILUNG

Von Hand gemessen

Hanna Instruments präsentiert neue Serie von pH-Metern und zugehörigen Elektroden für die Lebensmittelanalyse

Vöhringen, 19. September 2016 – Mit der neuen Serie HI98161 bis HI98165 stellt Hanna Instruments fünf tragbare pH-Meter vor, die die Analyse von Lebensmitteln – insbesondere Milch, Käse, Joghurt oder Fleisch – noch einfacher gestalten. Die robusten, wasserdichten Handgeräte sind jeweils mit einer passenden, für spezifische Anwendungen ausgelegten Foodcare-Spezialelektrode ausgestattet. Unternehmen und Institute aus allen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -analytik haben somit künftig immer das passgenaue Werkzeug zur Hand, um die notwendigen pH- und Temperaturmessungen an ihren Produkten im laufenden Betrieb schnell und präzise durchzuführen.

Für höchste Qualität und Sicherheit in der Lebensmittelanalytik

Die ständige Überwachung des pH-Wertes ist eine der verbreitetsten Messmethoden in der Lebensmittelanalytik. Dieser gilt als Indikator für Qualitätsmerkmale wie Geschmack, Fermentation, Textur, Erscheinungsbild oder Haltbarkeit. Um eine konstant hohe Qualität aller Messdaten und somit von Produkten zu gewährleiten, verfügen die neuen Handmessgeräte pH-Meter von Hanna Instruments über entsprechende Datenspeicher: Auf jedem Gerät der neuen Serie lassen sich bis zu 200 Messwerte und deren GLP-Daten (Good-Laboratory-Praxis) speichern. Mikro-USB-Schnittstellen ermöglichen die Übertragung und Auswertung der Messdaten am PC. Die Rückverfolgbarkeit kompletter Produktchargen wird somit zusätzlich unterstützt.

Die neue Foodcare-pH-Meter Serie von HANNA Instruments besteht aus fünf Modellen, die speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie entwickelt wurden.

Zusammenspiel von pH-Meter und Elektrode

Optimale, reproduzierbare Messergebnisse sind je nach Beschaffenheit verschiedener Lebensmittel vom Design und der Bauart der Elektrode des pH-Meters abhängig. Für die Handmessgeräte der HI9816X-Reihe stehen daher fünf spezialisierte Foodcare-Elektroden zur Verfügung, die jeweils für die spezifische Analyse von Lebensmitteln im Generellen sowie von Milch, Käse, Joghurt oder Fleisch im Speziellen optimiert sind. Um der möglichen Verstopfung durch Feststoffanteile in den Proben entgegenzuwirken, sind alle Modelle für die Kontrolle (halb-)fester Stoffe wie Joghurt mit offenen Diaphragmen und konisch zulaufenden Spitzen ausgestattet. Die Elektrode für Milch verfügt über ein Keramikdiaphragma und ist mit silberfreien Elektrolyten nachfüllbar. Messungen in Fleisch erfolgen mit auswechselbarer Edelstahlklinge. Die Elektrode für Käse besteht ebenfalls aus Edelstahl, die für Joghurt aus Glas. Der Korpus der übrigen drei Foodcare-Elektroden besteht hingegen aus dem lebensmittelechten Kunststoff Polyvinyliden (PVDF).

Die fünf Foodcare Spezialelektroden für die HI9816X pH-Meter. Von links nach rechts, die Modelle für allgemeine Anwendungen in der Lebensmittelanalytik, für Milch, für Fleisch (mit auswechselbarer Edel-stahlklinge), für Joghurt und für Käse.

Zum zusätzlichen Schutz vor potenziellen Messfehlern ist die neue pH-Meter Serie mit der bislang einzigartigen CAL Check™-Funktion von Hanna Instruments ausgestattet. Die Software erkennt anhand des Vergleichs der Daten einer aktuellen Kalibrierung mit denen der vorherigen, ob die empfindliche Glasmembranoberfläche der Elektroden verschmutzt ist. Ein Warnsignal zeigt auf dem Display entsprechend an, wenn eine Elektrode gereinigt oder ersetzt werden muss beziehungsweise der Puffer kontaminiert sein könnte. Auch weitere Warnfunktionen lassen sich einstellen: Etwa wenn ein gemessener Wert außerhalb des kalibrierten Bereichs liegt oder ein zuvor festgelegter Zeitraum seit der letzten Kalibrierung vergangen ist.

„Ob im Betrieb, in Bildungseinrichtungen oder bei regelmäßigen Kontrollen – Messtechnik soll leicht verständlich und einfach bedienbar sein. Darum entwickeln wir unsere Produkte so nah am Anwender wie möglich“, resümiert Leonie Storz, Application & Product Specialist bei Hanna Instruments Deutschland.

####

Hochauflösendes **Bildmaterial** finden Sie **hier**.

Über Hanna Instruments Deutschland GmbH

Die Hanna Instruments Deutschland GmbH wurde 1988 als Vertriebsniederlassung des französischen Tochterunternehmens von Hanna Instruments gegründet und Ende 2014 zum vollwertigen Tochterunternehmen mit Sitz in Vöhringen aufgewertet. Hanna Instruments ist der größte privatgeführte Hersteller von anspruchsvollen und kostengünstigen Messgeräten für breitgefächerte Anwendungen in Laboren, der Umwelttechnik und einer Vielzahl von Industrien zur Messung relevanter Wasserqualitätsparameter wie beispielweise des pH-Wertes, der Konzentration von gelösten Ionen mittels ionenselektiver Elektroden, des gelösten Sauerstoffs, der Trübung, der Leitfähigkeit, des elektrischen Widerstands oder der Temperatur. Das Unternehmen ist seit Jahrzehnten eine starke, global etablierte Marke – nicht zuletzt durch Produktinnovationen wie das 1986 eingeführte pHep (pH Electronic Paper), dass die Welt der Analytik revolutionierte und seither das einfache und präzise Messen des pH-Werts ermöglicht. Seit der Gründung von Hanna Instruments im Jahr 1978 arbeitet das Unternehmen mit seinen weltweit 60 Niederlassungen in über 40 Ländern an der Verbesserung von bestehenden Messtechnologien, um analytische Tests zu vereinfachen. Insgesamt bietet Hanna Instruments seinen Kunden mehr als 3.000 verschiedene Produkte an. Alle Hanna®-Produkte sind in Übereinstimmung mit den CE-Richtlinien und der Hanna Instruments Produktionsstätten ISO 9001:2008 zertifiziert.

Ausführliche Informationen zum Unternehmen und den oben genannten Produkten finden Sie auf **https://hannainst.de/** sowie **http://bit.ly/hanna-hi9816x**.

Unternehmenskontakt:

Hanna Instruments Deutschland GmbH
Stefan Langner
An der alten Ziegelei 7
D-89269 Vöhringen

Tel.: +49 (7306) 3579 133
slangner@hannainst.de

Pressekontakt:

Maisberger GmbH
Alexander Jatscha / Nikolaus Schreck
Claudius-Keller-Str. 3c
D-81669 München

Tel.: +49 (89) 41 95 99 -14 / -17
hannainst@maisberger.com