Deutsche METROHM GmbH & Co. KG
In den Birken 3
70794 Filderstadt
Tel. 0711/77088-0
Fax 0711/77088-55
Internet www.metrohm.de
E-Mail info@metrohm.de

NEWS

Qualitätskontrolle in der Seifenherstellung – Gleichzeitige Bestimmung von Gesamtfett, Iodzahl und anderen Parametern mittels Vis-NIR Spektroskopie

Metrohm bietet eine zeit- und kostensparende Methode für die gleichzeitige Bestimmung von Gesamtfett, Iodzahl, sowie der C8-C14 Anteile in Seifennudeln. Hierfür wurde eine Testreihe mit 46 Seifennudelproben ausgewertet. Die Untersuchungen erzielten gute Resultate, sowie hohe Genauigkeiten und einen geringen Standardfehler. Die Messungen wurden mit dem NIRS XDS SmartProbe Analyzer und der Vision Air Software durchgeführt.

Die Kontrolle von kritischen Qualitätsparametern beruht oft auf einer Mischung aus nasschemischen Methoden, wie beispielsweise Titration (Iodzahl, Gesamtfett) und chromatographischen Methoden (Fettsäuren). Hier hilft die Vis-NIR Spektroskopie den Analysenaufwand durch ihre Anwendungsvorteile zu minimieren: sie benötigt keine Probenvorbereitung und keine Verbrauchschemikalien, dadurch entsteht kein Abfall. Außerdem liefert die Methode schnelle Ergebnisse mit einem Klick.

Diese Applikation zeigt, dass die Vis-NIR Spektroskopie hervorragend für die Qualitätskontrolle bei hohem Probenaufkommen in der Seifenherstellung geeignet ist. Zusätzlich kann die Vis-NIR Spektroskopie für eine Vielzahl weiterer Parameter, wie zum Beispiel Feuchtigkeit in Seifennudeln, Säurezahl oder für den Gehalt an Detergenzien eingesetzt werden.

Bild:	17134-NIRS-XDS.jpg
Weblink:	http://www.metrohm.com/de-de/unternehmen/news/17134-Qualitaetskontrolle-mit-Vis-NIR-Spektroskopie
Branchen:	Seifenhersteller
Stichworte:	Nahinfrahrotspektroskopie, Vis-NIR Spektroskopie, Iodzahl, Gesamtfett