

Lebensmittelanalytik leicht gemacht

**HANNA Instruments präsentiert smarte Technologie zur flexiblen
pH- und Temperatur-Messung von Lebensmitteln**

Vöhringen, 04. Juli 2016 – Die kostenlose Hanna Lab App ist ab sofort auch für Android Geräte verfügbar. Die Ermittlung der Lebensmittelqualität wird somit einfacher als je zuvor. Denn gerade die Bestimmung des pH-Werts gibt in der Lebensmittelanalytik Aufschluss über Geschmack und Beschaffenheit von Produkten und Hinweise auf deren möglichen Verderb. Zusammen mit der eigens für die Lebensmittelproduktion optimierten HALO™-Foodcare-Elektrode von [HANNA Instruments](https://www.hanna-instruments.com) verwandelt die App Smartphones in voll ausgestattete pH-Meter, mit denen dieser wichtige Qualitätsparameter einfach und effizient überwacht werden kann. Der weltweit größte privatgeführte Hersteller von Messgeräten zur elektrochemischen Analyse, ermöglicht Anwendern in Industrie und Eigenherstellung damit den Zugang zu kostengünstigen Messverfahren, geeignet für den Einsatz in Produktionsstätten, Laboratorien und Bildungseinrichtungen.

Die Rückverfolgbarkeit von Prozessen und Produkten ist eines der wichtigsten Leistungsmerkmale in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Sie ist essentiell für Inspektionszwecke, Sicherheit und Qualität in der Herstellung. Die Hanna Lab App erlaubt Anwendern drahtlose pH- und Temperaturmessungen im Sekundentakt per Android Smartphone oder Tablet, Apple iPad, iPhone oder iPod Touch. Somit bietet die Anwendung die Funktionalität eines Labor-pH-Meters in Forschungsqualität bei gleichzeitig voller Mobilität. Die App verbindet sich per Knopfdruck über Bluetooth 4.0 (Bluetooth Smart Technologie) mit allen kompatiblen HALO™ Elektroden in Reichweite. Deren Messwerte lassen sich daraufhin einzeln, in Tabellenform oder als Grafik darstellen – schlank unter Berücksichtigung ausgewählter Daten oder mit vollständigen GLP-Daten (Good Laboratory Practice), die Datum und Uhrzeit der aktuellen Kalibrierung, Elektroden-Offset und durchschnittliche Steilheit, zusammen mit kalibrierten Puffern, mV-Werten und Temperatur umfassen, um beste Nachverfolgbarkeit zu bieten.



Die Foodcare pH-Elektrode FC2022 aus der HALO™ Familie eignet sich für die drahtlose pH-Messung in der Lebensmittelherstellung.

Universelles Messgerät – spezifische Elektrode

Die Foodcare pH-Elektrode FC2022 aus der HALO™ Familie von HANNA Instruments wurde applikationsspezifisch für den Gebrauch in der Lebensmittelproduktion entwickelt – beispielsweise für die Herstellung von Molkereiprodukten oder die Verarbeitung von Fleisch. Die Elektrode mit integriertem Temperatursensor besteht aus einem chemisch resistenten PVDF-Korpus mit einer Niedrigtemperaturglas-Messspitze. PVDF-Kunststoff lässt sich mit den meisten häufig bei der Lebensmittelherstellung gebrauchten Chemikalien und Lösungen – so auch Natriumhypochlorit – sicher einsetzen.

Die Elektrode verfügt über ein offenes Diaphragma und einen silberfreien Viscolene-Hartgelelektrolyten, zwischen Probe und interner Referenz. Das offene Diaphragma vermeidet Verstopfung und die konische Spitze der Elektrode macht sie ideal für die pH-Messung von Lebensmitteln, inklusive Teig, Hackfleisch und anderen halbfesten Produkten.



Leicht benutzbar in jedem Umfeld

Einen besonderen Fokus legt HANNA Instruments auf die leichte Bedienbarkeit seiner Produkte. „Wir möchten komplexe Messtechnologien für jedermann leicht zugänglich machen“, sagt Leonie Storz, Application & Product Specialist bei HANNA Instruments Deutschland. „Ob in der Eigenproduktion zu Hause oder in der industriellen Massenherstellung: Produzenten müssen in der Lage sein, möglichst leicht die Qualität und Sicherheit ihrer Lebensmittel festzustellen. Darauf haben wir unsere Technologie ausgerichtet.“

Die Hanna Lab App ist kostenfrei im Apple iTunes Store und dem Google Play Store erhältlich und auf handelsüblichen Geräten nutzbar. Mit einer Batterieladung messen die Elektroden bis zu 500 Stunden lang pH und Temperatur und übertragen die Messdaten im Sekundentakt zur Hanna Lab App. Dabei unterstützt die App eine Elektrodenkalibrierung mit bis zu fünf Puffern, die selbsttätig erkannt werden, und sendet bei Bedarf selbstständig Kalibrier-Erinnerungen und Messwertwarnungen, wenn neu kalibriert werden muss oder eingestellte Schwellwerte über- oder unterschritten werden.

Alle HALO™-Sonden speichern ihre Kalibrierdaten. Das bedeutet, dass die Kalibrierung unabhängig vom Messgerät geschieht und eine Sonde mit verschiedenen Geräten verwendet werden kann, ohne dass neu kalibriert werden muss – eine Zeitersparnis und ein erheblicher Komfortgewinn. So bietet die Hanna Lab App in Kombination mit einer HALO™ Elektrode jedem Anwender die Möglichkeit, drahtlos, schnell und präzise pH- und Temperaturmessungen vorzunehmen.

####

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 beispielsweise 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 Produkten finden Sie auf <http://hannainst.com/> sowie <https://hannainst.de/>.

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