

## Guter Geschmack lässt sich jetzt messen

HALO2 ist da: Hanna Instruments präsentiert 15 neue, drahtlose pH-Messgeräte

**Vöhringen, 11. Januar 2022 – Nach dem durchschlagenden Erfolg der HALO-Produktserie hat der Messgerätehersteller Hanna Instruments nun die Produktfamilie HALO2 auf den Markt gebracht. 15 präzise, kompakte pH-Tester mit Bluetooth® Smart-Technologie ermöglichen eine jederzeit zügige, unkomplizierte und hochvernetzte Ermittlung des pH-Werts. Hiermit reagiert das Familienunternehmen auf zwei anhaltende Trends im Bereich der Messanalytik: den Wunsch nach schnellem, drahtlosen Datentransfer sowie nach einem differenzierteren Angebot für Messinstrumente.**

Man stelle sich ein festliches Buffet vor, bestehend aus Baguette, Fleischgerichten, Sushi; zum Dessert Schokoladenmousse, Kuchen und Käse. Passend dazu werden Getränke wie Bier und Wein kredenzt. Was all diese Zutaten vereint, ist ihre industrielle Verfügbarkeit – nicht nur im Restaurant lässt sich vorzüglich speisen, sondern längst auch in den eigenen vier Wänden. Doch damit das, was letztlich auf den Tisch und ins Glas kommt, geschmacklich und hygienisch von höchster Güte ist, spielt ein Parameter eine entscheidende Rolle: **der pH-Wert**. Befinden sich dessen Werte im Normbereich, sind Lebensmittelhersteller und -Händler imstande, kommerzielle und vor allem gesunde Produkte anzubieten. Kommt es hierbei jedoch zu einer Abweichung, hat dies die Entstehung geschmacksbeeinträchtigender, im schlimmsten Fall pathogener Mikroorganismen zur Folge.

### **HALO2: kontrollierter pH-Wert, unbeschwerter Konsum**

Der Schlüssel zu unbeschwertem Konsum sowie zu optimaler Prozesseinhaltung bei der Lebensmittelherstellung liegt daher in der kontinuierlichen pH-Wert-Kontrolle. Das weiß auch der Analytik-Experte [Hanna Instruments](#) und hat deshalb eine seiner Vorzeigeserien, die bewährte HALO-Produktfamilie, sinnvoll ergänzt. Branchenanwendern stehen mit [HALO2](#) nun **15 pH-Tester** zur Verfügung, die allesamt unternehmenstypische Eigenschaften wie hohen Bedienkomfort, schnellen Datentransfer und höchste Messgenauigkeit in sich vereinen – und das nicht ausschließlich im Lebensmittelbereich. Ob nun bei Sushireis, Wein, Bier, Leder, Papier, Kosmetik, Haut oder Kopfhaut: Überall können Anwender den jeweiligen pH-Wert zügig und zuverlässig in Laborqualität ermitteln.

Doch HALO2 bietet weitere Vorteile, wobei der größte im **Display** liegen dürfte, das alle Tester enthalten. Die ermittelten pH-Werte werden dort gut sichtbar angezeigt. Anwender können die Geräte auch ohne Bluetooth® und Smartgerät verwenden, sind aber gleichzeitig in der Lage, den Tester über das integrierte Bluetooth®-Modul und einem kompatiblen Smartgerät mit der **Hanna Lab App** zu verbinden. Diese App erfasst und zeigt **Messdaten, App-Informationen, generelle HALO-Informationen, pH-Tutorials und Kontaktinformationen**. Somit geht Hanna Instruments einen wegweisenden Schritt in Richtung gesamtheitlicher Messanalytik, die gleichermaßen Sicherheit, Genuss und Wohlbefinden für den Menschen verspricht.

### **Die Funktionen im Überblick:**

- wasserdicht nach IP65-Standard
- automatische Kalibrierung
- automatische Temperaturkompensation
- ca. 1.000 Stunden Batterielebensdauer
- universelle Konnektivität mit kompatibelem Apple- oder Android-Smart-Gerät



- großes Liquid-Crystal-Display (LCD)
- Ein-Knopf-Bedienung
- Aktualisierung von Messwerten im Ein-Sekunden-Intervall

Eine Übersicht zu allen verfügbaren Sonden finden Sie [hier](#).

### **„Spitzenwerte“ neu definiert**

Wartungsarm, präzise, intuitiv bedienbar, einfach zu reinigen und zu desinfizieren – trotz aller Gemeinsamkeiten zwischen den Sonden und jeweiligen Elektroden unterscheiden sie sich doch in einem gewichtigen Detail. Mit anderen Worten: Die Spitzenwerte entstehen an der Spitze selbst. Denn passend zu jedem Anwendungsbereich weist jedes Testgerät eine andere Ausformung auf und besteht zum Teil aus einem anderen Material, was letztlich die akkurate Messung des jeweiligen pH-Werts gewährleistet. So lässt sich eine konische Spitze leicht in viele halb feste Lebensmittel sowie Cremes und Emulsionen stechen, während die flache Sensorspitze ideal für die pH-Messung direkt auf der Haut ist.

### **Kunden sollen überall in Laborqualität messen können**

Bei Hanna Instruments ist man sich einig: Analog zu einem üppigen Buffet sollen Anwender auch im Bereich der Messanalytik die größtmögliche Auswahl haben und stets die maximale Kontrolle über Resultate behalten. „Der optimale pH-Wert ist in vielen Lebensbereichen von erheblicher Bedeutung“, sagt Dr. Dirck Lassen, General Manager der Hanna Instruments Deutschland GmbH. „Aus diesem Grund haben wir mit der HALO2 eine Produktserie entwickelt, die diesen Parameter jederzeit zuverlässig und in Sekundenschnelle ermitteln kann. Messungen in Laborqualität sollte es nicht nur für das Labor geben – sondern für so viele Einsatzgebiete wie nur möglich“, so Dr. Lassen weiter.

Dass es an potenziellen Testszenarien nicht gerade mangelt, beweist ein Blick in die Kundenkartei des Herstellers. Eines dieser Einsatzgebiete ist die pH-Wert-Messung im dermakosmetischen Bereich. Die Kosmetikerin Annemarie Wolfsteiner kann auf der Grundlage des pH-Werts von Haut und Pflegeprodukt eventuelle Problemzonen identifizieren und ihren Kundinnen eine individuelle, punktgenaue Behandlung anbieten. Eine gesunde Epidermis ist der Lohn dieser fortschrittlichen Vorgehensweise. Dafür arbeitet Wolfsteiner mit den Messinstrumenten aus dem Hause Hanna Instruments, die eine praktikable und kostengünstige Alternative zu herkömmlichen Testgeräten darstellen. Dies ist nur ein Beispiel von vielen, das illustriert, inwiefern empirische Beobachtungen in puncto pH-Wert langfristig die Lebensqualität verbessern.

\*\*\*

Wenn es Sie interessiert, wie „Hanna hautnah“ im Detail funktioniert, welche Tester dafür infrage kommen und was die Kund:innen Annemarie Wolfsteiners zu der pH-Wert-Testung sagen, lassen wir Ihnen gerne den ausführlichen Anwenderbericht zukommen. Senden Sie uns dazu einfach eine kurze Nachricht an: [hannainst@maisberger.com](mailto:hannainst@maisberger.com)

**Bildmaterial zur Pressemitteilung** finden Sie [hier](#) zum Download.



#### **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), das 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 9001:2015 sowie ISO14001:2015 zertifiziert. Ausführliche Informationen zum Unternehmen und den Produkten finden Sie auf <https://hannainst.de/>.

#### **Unternehmenskontakt:**

Hanna Instruments Deutschland GmbH  
Bettina Feiler  
An der Alten Ziegelei 7  
D-89269 Vöhringen

Tel.: +49 (7306) 3579 -100  
[hidmarketing@hannainst.de](mailto:hidmarketing@hannainst.de)

#### **Pressekontakt:**

Maisberger GmbH  
Stefanie Gorzolka  
Claudius-Keller-Str. 3c  
D-81669 München

Tel.: +49 (89) 41 95 99 -24  
[hannainst@maisberger.com](mailto:hannainst@maisberger.com)