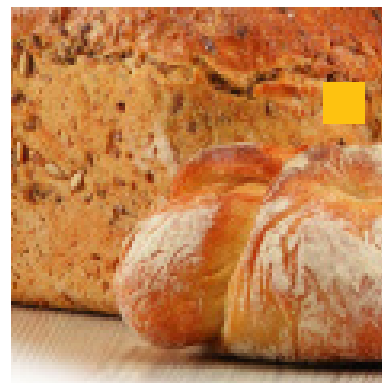


Lösungen für die Lebensmittel-Industrie



Getreide, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Nüsse, Insektenbasierte Lebensmittel, Pilze, Eier, ...

WASSERDAMPFDESTILLATION | KJELDAHL | DUMAS | HYDROLYSE
EXTRAKTION | AUFSCHLUSS

Spezialist für Lebensmittel

Lebensmittel sind auf pflanzlicher oder auf tierischer Basis, hoch verarbeitet oder gar nicht verarbeitet. Die Spannweite ist entsprechend sehr groß. Da sind flexible Analysesysteme besonders gefragt. Wir bieten verschiedene Lösungen zur Analyse von Lebensmitteln an. Bei uns erhalten Sie nicht nur zuverlässige Produkte, sondern auch fachliche Beratung von unseren Applikationsspezialist*innen.

Auf unserer Webseite www.gerhardt.de erhalten Sie ausführliche Informationen über unsere Analysesysteme, auch speziell zu Ihrer Branche.

Und natürlich beraten wir Sie gerne persönlich - sprechen Sie uns an: info@gerhardt.de.



HYDROTHERM | SOXTHERM

Hydrolyse und Fest-flüssig Extraktion



- Sichere, automatisierte und schnelle Probenvorbereitung und Analyse
- Gesamtfettanalyse und Vorbereitung für Fettsäurespektrumanalyse
- Ressourcenschonend

Anwendungen

- ➔ Gesamtfett in:
 - Pflanzendrinks
 - Milch und Milchprodukten
 - Getreide und Getreideprodukten
 - Nüssen und Saaten
 - Schalenfrüchten
 - Fleisch und Fleischprodukten
 - Fisch und Fischprodukten
 - Eiern und Eiprodukten
 - Kakao und Kakaoprodukten
 - Kartoffelflocken
 - Oliven
 - Margarine
- ➔ Freies Fett in:
 - Getreide und Getreideprodukten
 - Kartoffelchips
- ➔ Dioxine und PCBs in Lebensmitteln
- ➔ uvm...

N-Realyzer

Automatische N-Bestimmung nach Dumas



- Automatischer und flexibler Probengeber
- Intuitive Software
- Niedrige Betriebskosten und hohe Verfügbarkeit
- Validierte Referenzergebnisse für alle Probenmatrices: flüssig, pastös, fest

Anwendungen

- ➔ Stickstoff/ Protein in:
 - Fleischersatzprodukten (Novel Food)
 - Milch und Milchprodukten
 - Getreide und Getreideprodukten
 - Fleisch und Fleischprodukten
 - insektenbasierten Lebensmitteln
 - Trinknahrung und Proteinpuddings
 - Schokolade
 - Nahrungsergänzungsmitteln
 - Sojasauce
- ➔ Nichtprotein-Stickstoff (NPN) in Milch und Milchprodukten
- ➔ uvm...

KJELDATHERM | VAPODEST

Säureaufschluss und Wasserdampfdestillation



- Schnell und automatisiert
- Glasvielfalt von 100 ml – 1.200 ml
- Softstart bei Destillation
- Nachverfolgbarkeit auf verschiedenen Benutzerebenen

Anwendungen

- ➔ Stickstoff/ Protein in:
 - Fleischersatzprodukten (Novel Food)
 - Milch und Milchprodukten
 - Getreide und Getreideprodukten
 - Fleisch und Fleischprodukten
 - Fisch und Fischprodukten
 - Eiern und Eiprodukten
 - Zucker
 - Schokolade
 - Frischhefe
- ➔ Nichtprotein-Stickstoff (NPN) in Milch und Milchprodukten
- ➔ Chitin in insektenbasierten Lebensmitteln, Pilzen und Schalentieren
- ➔ Blausäure in Kernen, Leinsamen und Mandeln
- ➔ TVB-N in Fischprodukten
- ➔ Flüchtige organische Säuren in Saucen
- ➔ uvm...

FIBRE THERM | FibreBag-System

Faserextraktion Rohfaser, ADF und NDF



- Schnell und automatisiert
- Parallele Analyse von bis zu 12 Proben
- Optimale Extraktions- und Filtrationsbedingungen
- Automatisierte Amylasezugabe (optional)

Anwendungen

- ➔ Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
- ➔ Rohfaser in (Öl-)Saaten
- ➔ Chitin in insektenbasierten Lebensmitteln, Pilzen und Schalentieren
- ➔ uvm...

VAPODEST 550 | TURBOTHERM TT SO₂

Spezialapplikationen



- Schnell
- Automatisierte Alternativen zur optimierten Monier Williams Methode
- Glasvielfalt
- Ressourcenschonend

Anwendungen

- ➔ SO₂ in Lebensmitteln
- ➔ uvm...

ARBEITEN NACH NORM:

Mit unseren Analysesystemen erfüllen Sie die Anforderungen nationaler und internationaler Normen, hier ein Auszug:

Parameter	Norm	Matrix	Gerhardt Gerät
Fett	§ 64 LFBG AGF Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot DIN EN ISO 11085 AOAC 920.39	Getreide und Getreideprodukte	HYDROTHERM SOXTHERM
Fett	§ 64 LFBG ISO 8262 AOAC 989.04 AOAC 989.05	Milch und Milchprodukte Pflanzendrinks	HYDROTHERM SOXTHERM
Fett	§ 64 LFBG	Fleisch und Fleischprodukte	HYDROTHERM SOXTHERM
Fett	VDLFA Methodenbuch Band III ISO 659 AOCS Am 2-93	Schalenfrüchte und (Öl-)Saaten	HYDROTHERM SOXTHERM
Stickstoff Nichtprotein-Stickstoff Protein	§ 64 LFBG ISO 14891 ISO 8968-1 ISO 8968-4 AOAC 991.20	Milch und Milchprodukte	N-Realyzer KJELDATHERM VAPODEST
Stickstoff Protein	§ 64 LFBG AOAC 928.08 AOAC 992.15 AOAC 940.25	Fleisch und Fleischprodukte Fisch und Fischprodukte	N-Realyzer KJELDATHERM VAPODEST
Stickstoff Protein	§ 64 LFBG ISO 16634-1 AOAC 990.03 AOAC 992.15	Insektenbasierte Lebensmittel	N-Realyzer
Faser Ballaststoffe	§ 64 LFBG VDLFA Methodenbuch Band III ISO 5498 AOAC 962.09	Lebensmittel	FIBRETHERM FibreBag-System
Schwefeldioxid (SO ₂)	DIN EN 1988-1 AOAC 990.28	Lebensmittel	VAPODEST 550 TURBOTHERM TT SO ₂



APPLIKATIONSSERVICE

Unsere Labormitarbeitenden werden regelmäßig geschult und sind kompetente Ansprechpartner*innen. Wenn gewünscht, optimieren wir Ihre Applikationen oder erstellen neue speziell für Ihre Anwendung.

- ✚ Vorort-Service
- ✚ Auswertung Ihrer Proben in unserem Applikationslabor
- ✚ Applikativer Support (Webinare / Schulungen / Online-Support)
- ✚ Beratung / Aufbau und Einweisung
- ✚ Aftersales Service / Kundenbetreuung

**Kennen Sie schon
unsere Webinare?**



STARKER PARTNER

Wir sind weltweit führend in der Automatisierung von Referenzanalytik. Wir stehen für Entwicklung, Produktion und weltweiten Vertrieb von hocheffizienten, präzisen und verlässlichen Analysesystemen.

Unser Spezialgebiet sind automatische Systeme für die

- ✚ Stickstoffanalyse nach Kjeldahl
- ✚ Stickstoffanalyse nach Dumas
- ✚ Bestimmung des Fettgehaltes (Hydrolyse und Extraktion)
- ✚ Analyse von Pflanzenfasern (Rohfaser, ADF, NDF)



C. Gerhardt GmbH & Co. KG
Cäsariusstraße 97
53639 Königswinter
Tel. +49 (0) 2223 / 2999-0
info@gerhardt.de
www.gerhardt.de

