

PIOX[®] R - Hygieneausführung

Prozessrefraktometrie für die Pharma-,
Lebensmittel- und Getränkeindustrie

°Brix

Plato

Oechsle

Konzentration

Dichte

Umsatzrate

Reinheit



Durchblick mit Durchlicht



PIOX® R – Hygieneausführung

Zur Qualitätssicherung in Echtzeit in der Lebensmittel- und Getränke- sowie in der Pharmaindustrie ist die Bestimmung von Dichte und Konzentration von zentraler Bedeutung.

Ob es in der Getränkeherstellung um die Überwachung von °Brix, Oechsle oder Plato geht oder ob bei Herstellung von Pharmaka die Konzentration von Wirkstoffen überwacht werden muss, das Prozessrefraktometer PIOX® R ermittelt die gewünschte Messgröße mit einer Genauigkeit von 0,1%.

PIOX® R – von Grund auf hygienisch

Dank seiner tottraumfreien Konstruktion und der Fertigung sämtlicher benetzter Sensorteile aus elektropolierem Stahl (316L / 1.4404) sind beim Prozessrefraktometer PIOX® R eventuelle bakterielle Verunreinigungen von vornherein ausgeschlossen.

PIOX® R wird in einer Ausführungsvariante mit einer langen Sensoreinheit angeboten sowie in einer zweiten mit einer kurzen, die beide mittels Varivent- oder Tri-Clamp-Flanschanschlüssen problemlos in den Prozess eingebunden werden können.

Vorteile:

- Hochgenaue, zuverlässige und hygienische Konzentrations- bzw. Dichtemessung in Echtzeit (°Brix, Oechsle, Plato, Zuckergehalt etc.)
- Keine Messwertdrift aufgrund möglicher Belagsbildungen auf dem Prisma, wie sie häufig bei der Verwendung konventioneller Messtechnik auftritt
- Qualitätssicherung dank permanenter Produktionsüberwachung in Echtzeit mit dem zusätzlichen Vorteil der Reduktion von Laborkosten

Applikationsbeispiel: °Brix-Messung bei der Getränkeherstellung

Bei der Limonadeherstellung ist die genaue Einhaltung des korrekten Zuckergehalts bzw. bei kalorienreduzierten Leichtgetränken die Konzentration des Süßstoffs von entscheidender Bedeutung.

Üblicherweise liegt die Zuckerkonzentration bei normalen Erfrischungsgetränken zwischen 10 und 12 °Brix bzw. zwischen 1 und 3 °Brix bei kalorienreduzierten Leichtgetränken. Regelmäßige, aber gleichwohl diskontinuierliche Probenahme für die Analyse im Labor hat den Nachteil, dass sie keine Echtzeitergebnisse hervorzubringen vermag. Alternative konventionelle Inline-Messtechniken bieten nicht die geforderte Messgenauigkeit von 0,01 °Brix oder erfordern die Installation einer Bypass-Leitung.

PIOX® R kann unmittelbar im Prozess installiert werden und bietet eine unerreicht hohe Messgenauigkeit, die Abweichungen von höchstens 0,1% vom Laborwert gewährleistet.

PIOX® R misst hochgenau:

- Ascorbinsäure
- °Brix, Plato, Oechsle
- Ethanol
- Ketogluconsäure
- Molkenerzeugnisse
- Pektin
- Stammwürzegehalt
- Synthetische oder natürliche Zuckersubstitutstoffe
- Zucker
- und viele weitere

** Bemerkung: Diese Tabelle gibt nicht alle Medien wieder, die in unserer Datenbank zu finden sind. Falls Sie eine zu messende Flüssigkeit hier nicht wiederfinden, kontaktieren Sie uns bitte direkt unter www.flexim.com oder per Mail über: info@flexim.de.*

Kontakt:

FLEXIM GmbH
info@flexim.com
www.flexim.com

