



KONICA MINOLTA

Das Auge isst mit

Eine unendliche Anzahl von Farben umgibt uns in unserem täglichen Leben. Und obwohl wir Farbe als so selbstverständlich hinnehmen, hat dieser Effekt erheblichen Einfluss auf unseren Alltag: Farbe beeinflusst nicht nur unseren Geschmack, sondern als Verbraucher auch erheblich unsere Kaufentscheidungen von Lebensmitteln und Getränken. Auch wenn Farben uns so stark beeinflussen, ist unser Wissen über Farbe und deren Kontrolle oft nicht ausreichend. Dies führt zu einer Vielzahl von Problemen bei der Entscheidungsfindung und objektiven Farbkontrolle in der gesamten Prozesskette, angefangen von Rohstoffen und Zutaten bis hin zum fertigen Produkt im Verkaufsbereich.

“Konica Minolta Sensing ist seit über 30 Jahren ein führender Anbieter im Bereich des Farbmanagements von Nahrungsmitteln, Zusatzstoffen und der Getränkeindustrie und bietet Messgeräte und Systemlösungen, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen.“

- Andreas Ullrich, Marketing Manager, Konica Minolta Sensing Europe B.V.

Im Vergleich zu der Vielzahl von weiteren Parametern, die in einem Lebensmittellabor genaue analytische Überwachung erfordern, ist die frische, ansprechende und appetitliche Farbe von Speisen und Getränken das einzige und sofort perzeptive "Qualitätsmerkmal". Es verdient daher die entsprechende Aufmerksamkeit durch objektive und reproduzierbare Messverfahren von Rohstoffen, Zutaten bis hin zum fertigen Produkt. Dennoch ist zu berücksichtigen, dass der Begriff "Farbe in Lebensmitteln" häufig negativ assoziiert wird, vor allem mit dem wachsenden Bewusstsein der Verbraucher und dem damit verbundenen Bewusstsein für Themen, wie natürliche, gesunde oder genetisch veränderte Lebensmittel und die allgemeine Angst vor dem sogenannten "Techno Food".



Perfekte Farbübereinstimmung am Verkaufspunkt

Auf der anderen Seite haben sich, parallel zu den Veränderungen in der Gesellschaft, Esskultur und Gewohnheiten drastisch verändert. Dies ist auch durch den steigenden Platzbedarf im Regal der heutigen Lebensmittel Supermärkte von so genanntem "Convenience Food" bewiesen. Die Folge ist, dass immer mehr verarbeitete Lebensmittel genaue Analyse und Überwachung der Farbänderungen

während des gesamten Prozesses (wie Kochen, Backen, Braten oder Tiefgefrieren) erfordern. Darüber hinaus macht der Ersatz von synthetischen durch organische (natürliche) Farbstoffe, insbesondere für Milchprodukte, aufgrund verminderter Farbstabilität über die Zeit und / oder Temperaturänderung, präzise Farbkontrolle unabdingbar. Dabei ist es unabhängig davon, ob wir über die Überprüfung des Reifegrades von Obst und Gemüse oder über die appetitliche Farbe einer "Fertigtomatensauce" oder die perfekte Farbe einer Schokolade reden, die Augen der Verbraucher werden eine Entscheidung treffen.

Aus diesem Grund wurden in den letzten Jahren Farbmessinstrumente immer häufiger für die Kontrolle des Farbeindrucks von verschiedenen Lebensmitteln und Getränken benutzt. Darunter finden sich zum Beispiel Snacks, Milchprodukte, Gewürze, Nudeln, Fischpaste, Marmeladen sowie viele andere.

Besonders streng mit Farbmessgeräten verwaltet werden Produkte, die in großer Zahl in den Supermarktregalen angeboten werden. Darüber hinaus werden Farbmessinstrumente verwendet, um Verbraucherumfragen aufzuzeichnen oder aber Methoden für die Forschung und Entwicklung zu verbessern.



Eiskrem-Produktionslinie

Perfekte Farbabstimmung am Verkaufspunkt in der Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei durch portable Messinstrumente ersetzt historisch verwendete Farbskalen (z.B. Fleischklassifizierung, Lachsfarbe, Eigelbfarbe) auf der Grundlage von nicht-subjektiver visueller Beurteilung durch objektive Farbmessung. Konica Minolta Sensing ist seit über 30 Jahren ein führender Dienstleister im Bereich des Farbmanagements von Nahrungsmitteln, Zusatzstoffen und der Getränkeindustrie und bietet Messgeräte und Problemlösungen, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen, um objektive und verlässliche Farbkontrolle zu gewährleisten. Sowohl für den mobilen Einsatz „Vor-Ort“ als auch bei der täglichen Routine-Messung im Labor bietet Konica Minolta eine breite Palette von Produkten an, welche die gestellten Anforderungen erfüllen.

Chroma-Meter: der Standard in der Lebensmittelindustrie



Einfache und schnelle Messungen mit dem Chroma-Meter CR-400

In den frühen 80er Jahren führte Konica Minolta die Chroma-Meter-100 Serie ein, die ersten portablen Farbmessinstrumente, die plötzlich Farbmessung auch für kleine und mittlere Unternehmen möglich und bezahlbar machten, und wurde so der weltweite Vorreiter für mobile Farbmessgeräte. Seitdem wurde die Chroma-Meter-Serie ein "de facto-Standard", vor allem in der Lebensmittel- und Zutaten-Branche, mit Tausenden von Anwendungsreferenzen rund um den Globus. Heute führt die CR-400 Serie dieses Erbe fort, durch ihre unerreicht einfache Bedienung, Portabilität, hohe Haltbarkeit und Zuverlässigkeit sowie höchste Flexibilität in Bezug auf Proben aus Feststoffen, Pasten, Pulver und Granulaten sowie Flüssigkeiten.

Um die Handhabung der verschiedenen Probenformen einfach und mit einem Minimum an Vorbereitungszeit zu messen, wird eine große Auswahl an dediziertem optionalem Zubehör, z.B. Glas-Küvetten und Petri-Schale sowie dazugehörige Probenhalter, angeboten. Andere Gründe für die Beliebtheit der Konica Minolta Chroma-Meter ist die Mobilität für Messungen "im Feld" sowie ihre Robustheit und Zuverlässigkeit, welche auch in rauen Einsatzbedingungen besteht.

Next generation Spectrophotometer: Konica Minolta CM-5

Das kürzlich eingeführte CM-5 stellt eine neue Generation von Farbmessgerät für das Labor dar, welches neue Maßstäbe in Bezug auf die Flexibilität in der Anwendung setzt und ein Design-Konzept bietet, welches die Benutzerfreundlichkeit auf ein beispielloses Niveau hebt.



Spektralphotometer CM-5 – ein Messgerät für feste und flüssige Materialien

„Das CM-5 wurde entwickelt aufgrund von Erfahrungen und Anforderungen der Kunden in der Lebensmittel-, Pharma- und chemischen Industrie, basierend auf einer Vielzahl von Proben, um ein Instrument zu schaffen, welches für seine Benutzerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit gerühmt wird“ sagt Andreas Ullrich.



Oben liegende Messöffnung – perfektes Konzept für einfache und schnelle Messungen

„Mit diesem neuen Instrument wird der Benutzer in Form höherer Produktivität durch schnelle und einfache Farbmessung für fast jede Art von Proben und Anwendungen profitieren“. In der Tat ermöglicht das Top-Port-Design mit oben liegender Messöffnung nicht nur die Reflexionsmessung von Proben in fester, flüssiger oder Pulverform sowie von Pasten oder Granulat, sondern auch Transmissionsmessung von Materialien. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf maximale Benutzerfreundlichkeit für tägliche Routine-Messungen gelegt und operative Fehler in einer Laborumgebung mit mehreren Benutzern, welche Proben in verschiedenen Formen wie Feststoffe, Pasten, Pulver, Granulate sowie opake und transparente Flüssigkeiten zu messen haben, vermieden. Das Ergebnis ist ein kompaktes und benutzerfreundliches "Stand-alone" Benchtop-Spektralphotometer, um genaue Farbmessung von fast jeder Art von Proben durchführen zu können. Das große Farbdisplay zeigt alle Ergebnisse und Funktionen in einer umfassenden Art und Weise in sieben Sprachen an. Die Messungen können entweder in Reflexion für alle festen und nicht transparenten Proben oder aber im Transmissions-Modus für transparente, flüssige und festen Proben genommen vorgenommen werden.

Konica Minolta Sensing Europe B.V.
Zweigniederlassung Deutschland
Werner-Eckert-Strasse 2
D-81829 München
E-Mail: info.germany@seu.konicaminolta.eu



KONICA MINOLTA