

Allianz Ernährungswirtschaft

Vor-Ort Frischeprüfung von Lebensmitteln



Wer schon einmal einen Kuchen versalzen hat, weiß dass die korrekte Identifikation visuell ähnlicher Stoffe wie Zucker und Salz eine große Tragweite in der Lebensmittelzubereitung hat.

Komplexe Analysen der Zusammensetzung können jedoch auch Aussagen über Qualität, Reife oder Frische von Erzeugnissen ermöglichen. Daher erforscht und entwickelt das

Fraunhofer IPMS kleinste energieeffiziente Scannersysteme, welche eine berührungslose und mobile Frischeprüfung vor Ort ermöglichen.

Deren Einsatz im Lebensmittelbereich kann nicht nur die Qualität sichern, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Dank der rechtzeitigen Erfassung von nachlassender Frische in der



gesamten Lieferkette können Lebensmittelverluste minimiert werden. Und Verbraucher sind weniger enttäuscht, wenn sich die im Laden schmackhaft anmutende Avocado daheim als überreif entpuppt.

Frischeprüfung mittels Nahinfrarot-Spektralanalyse

Die vom **Fraunhofer IPMS** entwickelten Analysegeräte beruhen auf der nahinfrarot (NIR) Spektralanalyse, welche bereits im Laboreinsatz ein bewährtes und hochpräzises Verfahren darstellt.

Die Nutzung von mikroelektromechanischen Systemen (MEMS) ermöglicht nun eine stark verringerte Größe und damit eine Integration in Handhelds, Tablets oder perspektivisch sogar in Smartphones.

Für weitere Informationen folgen Sie bitte dem QR-Code.

