

Handmessgerät freshdetect BFD-100: Schnelle, exakte Analyse von Fleisch

Die FreshDetect GmbH aus Pullach bei München entwickelt und vermarktet innovative Lösungen zur schnellen, engmaschigen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie. Ihre Mitarbeiter sind Experten im Bereich der spektroskopischen Messverfahren und der Mikrobiologie.

Im Zuge der Gammelfleisch-Skandale Mitte des letzten Jahrzehnts hat die Politik einen Forschungsverbund beauftragt, Schnellmethoden zu entwickeln, die solche Skandale vermeiden können. Daraus entstand 2013 die FreshDetect GmbH, die das gleichnamige Gerät zur Serienreife weiterentwickelt hat. Ihr Ziel: Für jede Stufe der Wertschöpfungskette sollen präzise, laborgenaue und einfach zu bedienende Geräte zur zuverlässigen Messung von Qualität und Frische von Lebensmitteln bereitstehen.

Bisher wird die bakterielle Kontamination von Fleisch über Probenentnahme und Analyse im Labor gemessen. Diese dauert bis zu 72 Stunden, wodurch auf eine nachträglich festgestellte Kontamination nicht mehr adäquat reagiert werden kann und im schlimmsten Fall ein Rückruf der Charge erfolgt.

Das freshdetect BFD-100 ist das erste mobile Handmessgerät zur sekundenschnellen Bestimmung der Gesamtkeimzahl

Abb.: Oliver Dietrich, Geschäftsführer der FeshDetect GmbH. Bildquelle: FreshDetect



LABORPRÄZISION DIREKT VOR ORT

MESSEERGEBNISSE SOFORT PER KNOPFDRUCK

EINFACHE HANDHABUNG, FLEXIBEL VERWENDBAR

PRÄZISE

SCHNELL

INTUITIV

VORTEILE

- messen in Echtzeit
- zuverlässige Ergebnisse
- nicht-invasiv
- robustes Design

Abb.: Erstes mobiles Handmessgerät zur sekundenschnellen Bestimmung der Gesamtkeimzahl von rohem Fleisch. Bildquelle: FreshDetect

von rohem Fleisch. Durch Fluoreszenzspektroskopie lässt sich präzise und mit minimalem Aufwand in jeder Verarbeitungsstufe ein sofortiger Rückschluss auf die mikrobiologische Güte von Lebensmitteln ziehen.

Der Schnelltest lässt sich extrem einfach durchführen und liefert binnen Sekunden digitale Messergebnisse zur Gesamtkeimzahl – mit einer den gängigen Labortests vergleichbaren Güte und Zuverlässigkeit. Das Ergebnis: schnellere Resultate, höhere Test-

abdeckung und mehr objektive Sicherheit in der gesamten Kette der Fleischverarbeitung bis zum Endverbraucher.

Kontakt:
 FreshDetect GmbH
 Kirchplatz 1
 82049 Pullach
 E-Mail: info@freshdetect.com
www.freshdetect.com