

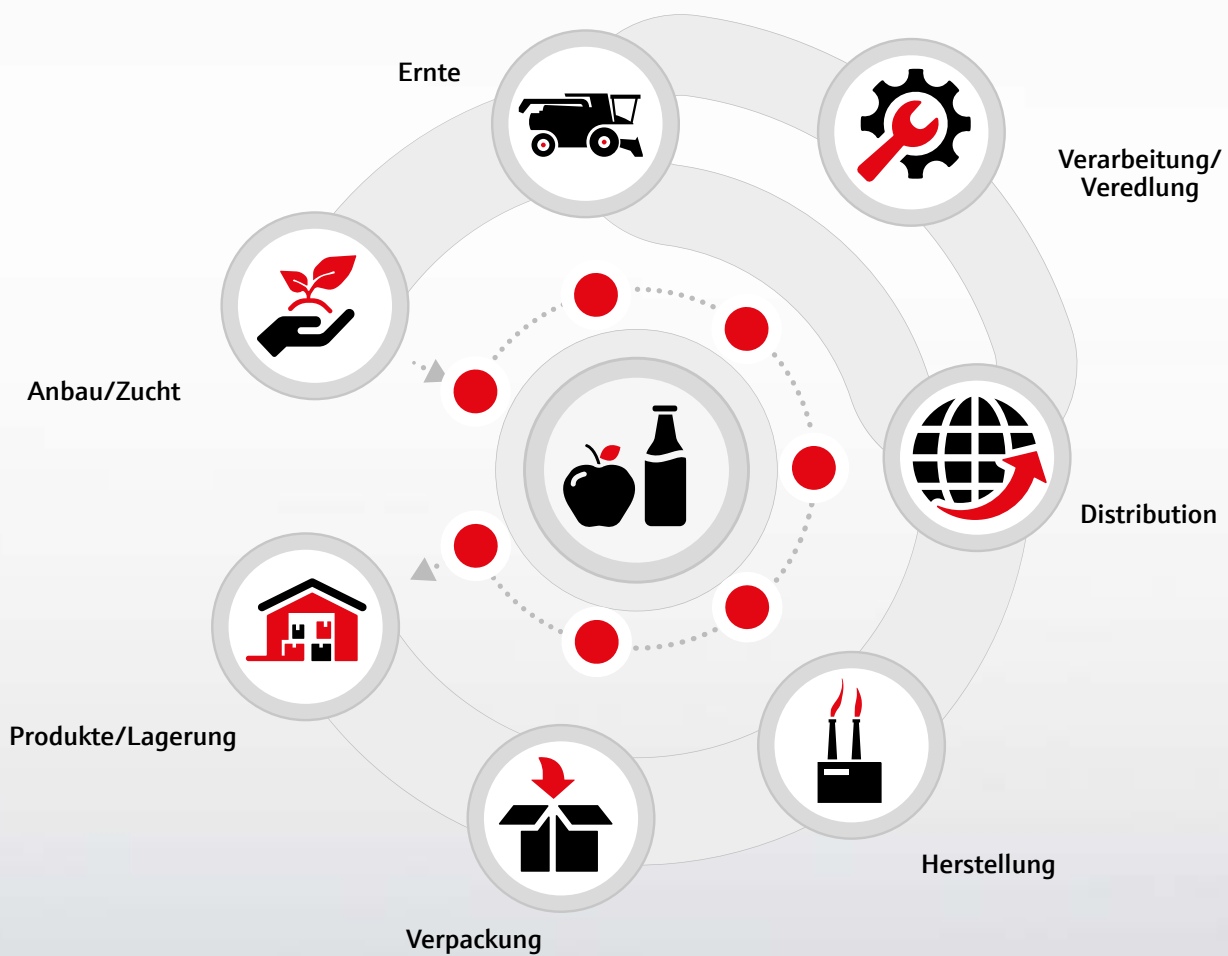
Wir sorgen für Mehrwert

Lösungen für die Lebensmittelbranche und Landwirtschaft



Wir sorgen für Mehrwert

Wir helfen Ihnen mit individuellen Lösungen und einfach anzuwendenden Geräten dabei, die wichtigsten Anforderungen an die Lebens- und Futtermittelanalyse zu erfüllen – vom Anbau über die Produktion bis zum endgültigen Verbraucherprodukt.





Speiseöle

- Zuverlässige Qualitätskontrolle von Zwischen- und Endprodukten
- Beurteilung des Risikopotenzials für Rohstoffe
- Authentizitäts- und Herkunftsanalyse, Nachweis von genetisch veränderten Organismen (GVO)



Milcherzeugnisse und Getränke

- Überwachung von toxischen Metallen, Pathogenen und produktschädlichen Keimen
- Analyse von Mineralien, Fetten, Proteinen, Farbe und Trübung
- Herkunfts- und Speziesanalyse von Wein- und Milchprodukten



Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

- Speziesanalyse von Fleischprodukten
- Lebensmittelsicherheitsanalyse, inklusive Elementspeziation von Fisch und Meeresfrüchten
- Hygienekontrolle durch Pathogennachweis



Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Getreide

- Multiparameter-Geräte für ein breites Anwendungsspektrum
- Verschiedene und vielseitige Techniken zur Probenvorbereitung
- Nachweis von schädlichen Bestandteilen bis in den Spurenbereich



Speiseöle

International agierende Anbieter mit komplexen Lieferketten müssen Qualitätsstandards einhalten – wir helfen ihnen dabei, sich auf die relevanten Parameter für Qualität und Lebensmittelsicherheit zu konzentrieren.



Die Herausforderung

Eine genaue und reproduzierbare Analyse in einer komplexen Probenmatrix, die im Laufe der Produktions- und Herstellungsprozesse ein breites Parameterspektrum abdeckt.

Die Lösung

Kundenspezifische Multiparameter-Analysegeräte und -methoden zur Unterstützung bei der Analyse von Qualität, Lebensmittelsicherheit und genetischen Parametern.

Qualitätssicherung und Authentizität bei Produkten, die Speiseöle enthalten

Auf Analytik Jena als Partner können Sie sich verlassen: Wir verfügen über langjährige Erfahrung im Nachweis von Verunreinigungen aus chemischen Prozessen, Roh- und Nebenprodukten sowie Zusatzstoffen, der Entwicklung von Nährstoffen entlang der Wertschöpfungskette, Kreuzkontamination und anderen etablierten Qualitätsparametern.

Mehr Effizienz

- Dilute and Shoot: eine Analyse von Speiseölen und -fetten aus Verdünnung in organischen Lösemitteln
- Möglichkeiten zur Automatisierung
- Unbeaufsichtigter Betrieb
- Risikobewertung durch Rohstoffanalyse vor der Verarbeitung und Vermischung

Zuverlässige Ergebnisse

- Störungsfreie Analyse von Haupt- und Spurenelementen
- Nachverfolgbarkeit von Rohstoffen und Produkten
- Zuverlässige Geräteleistung durch Self Check Systeme
- Vorab entwickelte Methoden und direkter Anwendungssupport

Analysen für

- Metalle, Halbmetalle und Nichtmetalle (z. B. Cd, Pb, As, Hg) AAS, ICP-MS, ICP-OES, C/N/S/X
- Herkunftsanalyse
Isotopenverhältnis ICP-MS
- GVO-Analyse
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler
- Analyse des Risikopotenzials von 3-MCPD durch Chlornachweis
C/N/S/X
- Farbe, FFA-Gehalt, DOBI, K-Wert, I-Wert
UV/Vis



Milcherzeugnisse und Getränke

Wir unterstützen Hersteller von Milchprodukten, Getränken und Trinkwasser mit analytischen Lösungen. Diese lassen sich an Laboranforderungen anpassen, damit die Versprechen in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Authentizität eingehalten werden.



Die Herausforderung

Zuverlässige, pünktliche Analyse von verschiedenen Probenarten über ein breites Parameterspektrum hinweg, die für die Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie für die hochspezifische Identifikation von Herkunft und Spezies wichtig sind.

Die Lösung

Ein umfangreiches Produktportfolio für die präzise Parameteranalyse in der Lebensmittelsicherheit und -qualitätprüfung. Sensitive und spezifische Analysetools für die Bewertung relevanter Angaben für die Lebensmittelauthentizität.

Hochspezifische und zuverlässige Ergebnisse – zum gewünschten Zeitpunkt

Durch den schnellen und einfachen Zugriff auf wichtige Parameter können Sie effizient Rohstoffeigenschaften bewerten und Prozesse verwalten. Bei Endprodukten wie Rohmilch, Milchpulver, Käse, Butter oder Joghurt, alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken sowie Trinkwasser bestätigen Sie so, dass die relevanten Parameter eingehalten werden.

Einfachere Authentifizierung Ihrer Angaben

- Speziesidentifizierung mit maximaler Genauigkeit basierend auf einzigartigen DNA-Sequenzen
- Schnelle und präzise Isotopenverhältnisanalyse

Bessere Ergebnisse

- Einfache und stabile Analyse
- Kosteneffiziente und einfach anzuwendende Technologien
- Hochdurchsatzanalyse für Auftragslabore
- Flexible Gerätekonfigurationen
- Minimale Probenvorbereitung
- Schnellerer mikrobieller Nachweis, inklusive Pathogene sowie Mikroorganismen für die Fermentation, mit optimierten Methoden auf PCR-Basis

Analysen für

- Toxische Metalle, Mikro- und Makroelemente (z. B. Ca, K, Na, P)
AAS, ICP-OES, ICP-MS, C/N/S/X
- Elementspeziation (z. B. As, Hg)
LC-ICP-MS
- Speziesidentifizierung und mikrobieller Nachweis inklusive Pathogene (z. B. *Listeria spp.*)
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler
- Herkunftsanalyse
Isotopenverhältnis ICP-MS
- Farbe, Proteine, Phosphate, Fette und aktive Substanzen
UV/Vis
- Gesamt organischer Kohlenstoff und gesamt gebundener Stickstoff
TOC, TN
- GVO-Analyse von Lebensmittelzusatzstoffen
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler



Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Unabhängig von den Laborbedingungen unterstützen wir Hersteller und Verarbeiter von Fleisch- und Fischprodukten dabei, die schnelle und zuverlässige Analyse der relevanten Parameter für Qualität und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



Die Herausforderung

Überwachung von schädlichen Bestandteilen bis in den Spurenbereich, in einem breiten Spektrum von festen Proben durch hochempfindliche und selektive Analysetools, inklusive Techniken zur Probenvorbereitung.

Die Lösung

Spezielle Techniken zur Probenvorbereitung neben einem breiten Analyseportfolio, um mikrobielle, pathogene und anorganische Parameter für die Lebensmittelsicherheit sehr schnell zu entdecken.

Gewinnmaximierung durch zügige Bereitstellung von Ergebnissen

Um Produkt- und Einnahmeverluste zu verhindern, ist bei Produkten mit kurzer Haltbarkeit, wie rohem und verarbeitetem Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Meeresfrüchten, ein schneller Zugang zu präzisen Ergebnissen entscheidend. Die Qualitätsüberwachung von Futtermitteln sorgt für gesunde Nutztiere und Ausgangsprodukte mit hoher Qualität.

Müheleose Analyseprozesse

- Bedienerfreundliche Protokolle und Geräte
- Effiziente Arbeitsabläufe
- Einfach zu automatisierende Methoden
- Schnelle Gerätebereitschaft

Präzisere und schnellere Ergebnisse

- Etablierte Techniken für die Elementanalyse
- Hochempfindliche Geräte für genaue Spurenelementanalyse und Elementspeziation
- Schnellerer Prozess zur Produktfreigabe durch PCR-basierten mikrobiellen Nachweis innerhalb weniger Stunden
- Gleichzeitige Analyse von mehreren Parametern durch kombinierte und Multiplex-PCR in Real-Time-Thermocyclern.

Analysen für

- Analytische Probenvorbereitung
Aufschluss, Extraktion, Lyse
- Toxische Metalle, Mikro- und Makroelemente (z. B. As, Cd, Pb)
AAS, ICP-OES, ICP-MS
- Elementspeziation (z. B. As, Hg)
LC-ICP-MS
- Speziesidentifizierung und Nachweis von tierischen Bestandteilen (z. B. Fleisch, Fett und Knochenmehl) in Lebens- und Futtermitteln
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler
- Hygieneüberwachung durch Nachweis von Mikroben (z. B. *E.coli*) und Pathogenen (z. B. *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*)
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler



Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Getreide

Profitieren Sie von unseren flexiblen und erweiterbaren Methoden. Sie erhalten schnelle und zuverlässige Ergebnisse für ein breites Probenspektrum und sichern so die Qualität und Lebensmittelsicherheit, die Verbraucher wünschen.



Die Herausforderung

Genau und schnelle Analyse von Parametern für Qualität, Sicherheit und Nährstoffe über ein breites Angebot von unterschiedlichen Lebensmittelarten, vom Samen bis zum Endprodukt.

Die Lösung

Eine Kombination aus analytischen Techniken zur Probenvorbereitung, Multiparameter-Analysegeräten sowie flexiblen Möglichkeiten zur Automatisierung mit skalierbarer Durchsatzfähigkeit.

Bedienungsfreundlichkeit mit skalierbarem Durchsatz

Analytik Jena bietet eine hochempfindliche und Multiparameter-Analyse von Samen, Getreide, Reis, Mehl, Brot und anderen verarbeiteten Getreideprodukten sowie von Gemüse, Obst, Kräutern, Gewürzen, Hülsenfrüchten und Cannabis. Durch das breite Anwendungsspektrum erhalten Sie zuverlässige Ergebnisse für die Bestimmung der Lebensmittelsicherheit und Qualität.

Beste Analyseleistung

- Niedrige Nachweisgrenzen gewährleisten Lebensmittelsicherheit
- Hohe Durchsatzfähigkeit
- Flexible Möglichkeiten zur Automatisierung
- Flexible Gerätekonfiguration für maximale Auslastung der Geräte

Bequemer Zugang zu vielen Parametern

- Direkter Anwendungssupport
- Individuelle Methodenentwicklung
- Individuelle Wartungsverträge
- Umfassende Anwendungsdatenbank

Analysen für

- Toxische Metalle, Mikro- und Makroelemente (z. B. Ca, K, Na, P)
AAS, ICP-OES, ICP-MS
- Elementspeziation (z. B. As, Hg)
LC-ICP-MS
- GVO-Tests und Allergennachweis
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler
- Nachweis von Mikroben und Pathogenen
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler
- Lebensmittelpigmente, Chlorophyll, Carotinoide, Proteine, Zucker, Fette und Vitamine
UV/Vis
- Analytische Probenvorbereitung
Aufschluss, Extraktion, Lyse

Allgemeine Lebensmittelanalyse

Wir helfen Ihnen dabei, eine Vielzahl von Proben aus Lebensmitteln und Landwirtschaft zu analysieren und dabei essenzielle Parameter abzudecken. Flexible Gerätekonfigurationen ermöglichen einen skalierbaren Durchsatz und bieten Möglichkeiten zur Automatisierung.



Die Herausforderung

Kosteneffiziente Analyse von sehr unterschiedlichen Probenarten mit optimaler Empfindlichkeit, hoher Genauigkeit und hochspezifischen Ergebnissen.

Die Lösung

Multiparameter-Analysegeräte mit maßgeschneiderten Konfigurationen, skalierbarem Durchsatz und Möglichkeiten zur Automatisierung sowie eine hervorragende Analyseleistung sorgen für zuverlässige Ergebnisse zu Lebensmittelsicherheit, Authentizität und Qualitätskontrolle.

Analysemessgeräte für Ihr Labor

Kosteneffizienz, Skalierbarkeit, Präzision – Analytik Jena bietet einzigartige Analyselösungen, die ganz an die speziellen Anforderungen Ihres Labors angepasst werden können. Somit erfüllen Sie die momentan vorherrschenden Anforderungen und sind gleichzeitig für die Zukunft gerüstet.

Wirtschaftliche Vorteile

- Geringe Betriebs- und Analysekosten
- Einfach anzuwendende Analysemessgeräte
- Geringer Instandhaltungsbedarf
- Minimale Probenvorbereitung
- Schnelle Gerätebereitschaft – ideal für den Schichtbetrieb
- Skalierbarer Probendurchsatz: von niedrig bis sehr hoch
- Kompaktes Design: spart wertvollen Platz im Labor

Verlässliche Analyse-Expertise

- Zugang zu Experten
- Vorinstallierte Methoden und Arbeitsabläufe
- Compliance mit Regulierungsvorschriften
- Hochgradig strapazierfähig, präzise, spezifisch und nachweisstarke Messgeräte
- Individuelle Methodenentwicklung
- Flexible Möglichkeiten zur Automatisierung

Analysen für

- Metalle, Halbmetalle und ausgewählte Nichtmetalle
- Elementspezies
- Nanopartikel
- Farbe, Lebensmittelpigmente, Nährstoffparameter
- Speziesidentifizierung von Fleisch, Milchprodukten usw.
- GVO-Analyse
- Mikrobieller Nachweis inklusive Pathogene
- Herkunftsanalyse
- TOC-Bestimmung für Reinigungsvalidierung von Produktions- und Lagerausstattung
- Allergennachweis

Kundendienst

- Direkter Kontakt zu Anwendungsspezialisten von Analytik Jena
- Individuelle Serviceverträge
- Umfassende Anwendungsdatenbank

Umweltverantwortung

Mithilfe von flexiblen und einfach anzuwendenden Gerätekombinationen erhalten Sie in Ihrer Umweltüberwachung genaue und schnelle Ergebnisse nach etablierten Methoden.



Die Herausforderung

Gleichbleibende Kosteneffizienz und Ergebnisqualität für einen hohen täglichen Probenumsatz bei gleichzeitiger Einhaltung der internationalen und regionalen Standards und Vorschriften.

Die Lösung

Hochautomatisierte, bedienerfreundliche Analysemessgeräte mit schnellerer Analyse und minimalem Instandhaltungsbedarf.

Konzentration auf das Wesentliche

Ob für Schmutz-, Brauch- oder Abwasser, Festabfall oder Böden: Wir helfen Ihnen bei der Optimierung Ihrer Umweltanalyseprozesse, damit diese so einfach und flexibel wie möglich sind und minimalen Aufwand verursachen.

Verantwortung und Nachhaltigkeit

- Übernehmen Sie Verantwortung für Ihre Nebenprodukte und Abfälle
- Erfüllen Sie die Umweltvorschriften
- Sorgen Sie für eine effiziente und sorgfältige Ressourcennutzung

Maximale Betriebszeit

- Mehrzweckgeräte für den Einsatz in Qualitätskontrolle und Umweltanalyse
- Mühelose Anpassungen der Gerätekonfiguration
- Methodenverzeichnis für schnellen Start nach Inbetriebnahme
- Automatisierte Prozesssteuerung (Self Check Systeme)

Analysen für

- TOC, TN_b
- AOX, EOX
- Umweltgiftige Schwermetalle
AAS, ICP-OES, ICP-MS
- CSB, Trübheit, NO³⁻, NO²⁻
UV/Vis
- Mikrobielle Kontamination
Automatisierte Nukleinsäureextraktion, Thermocycler, Real-Time-Thermocycler

Unsere Lösungen auf einen Blick

Nutzen Sie die Vorteile unterschiedlicher Methoden und Geräte für die Lebensmittelanalyse. Wir bieten Konformität mit den geltenden DIN-, EN-, ISO-, EFSA-, ASTM- und FDA-Standards sowie anderen internationalen und regionalen Vorschriften.

Methode	Gerät	Besondere Funktionen	Geeignet für
ICP-MS	PlasmaQuant MS-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hochempfindlich für den Nachweis von Elementkonzentrationen bis in den Spurenbereich ▪ Hohe Durchsatzfähigkeit ▪ Nachweis kleiner Nanopartikel ▪ Hochpräzise Isotopenverhältnisanalyse ▪ Kopplung mit LC für Speziationsanalyse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelsicherheit ▪ Lebensmittelauthentizität ▪ Umweltüberwachung
ICP-OES	PlasmaQuant 9100-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hohe spektrale Auflösung zur Vermeidung häufiger Störungen ▪ Stabiles Plasma für minimale Probenverdünnung und zuverlässige Analyse von Proben jeglicher Komplexität ▪ Breites Arbeitsspektrum zur Bestimmung von Spuren- und Mengenelementen ▪ ICP-OES mit niedrigsten Nachweisgrenzen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelsicherheit ▪ Qualitätskontrolle ▪ Umweltüberwachung
AAS	contrAA 800-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnell-sequentielle bis zu echt simultane Analyse mit besten Nachweisgrenzen ▪ Eine Lampe für den gesamten Elementbereich der AAS ▪ Nachweis von Nichtmetallen wie P, S und Halogenen mittels Molekülbanden (MAS) 	
	ZEEmit-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hohe Matrixtoleranz, überlegene Zeeman-Untergrundkorrektur ▪ Applikative Flexibilität durch Eins+Eins-Atomizer-Kammer 	
	novAA 800-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Intelligenter Autosampler (automatische Verdünnung, Standardadditionsverfahren) ▪ Applikative Flexibilität durch Dual-Atomizer-Kammer 	
CV-AAS/AFS	mercur DUO plus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimale Nachweisgrenze für Quecksilber ▪ Kombination aus AAS und AFS in einem Gerät 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelsicherheit ▪ Umweltüberwachung
C/N/S/X	multi EA 5100	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matrixtoleranz und Stabilität (Double Furnace-Technologie) ▪ interferenzfreie TCI, TS und TN Analyse ▪ Schnellste horizontale Analyse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelsicherheit



Sie möchten mehr über die Vorteile dieser Lösungen erfahren?
Melden Sie sich direkt bei uns.



Entweder unter www.analytik-jena.com/food-agriculture
oder per E-Mail an solutions@analytik-jena.com

Methode	Gerät/Kit	Besondere Funktionen	Geeignet für
Nukleinsäure-extraktion	InnuPure C16 <i>touch</i> , CyBio FeliX	<ul style="list-style-type: none"> ■ Möglichkeit zur automatisierten Nukleinsäureextraktion ■ Mittlerer und hoher Probendurchsatz 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittelsicherheit ■ Lebensmittelauthentizität
Nukleinsäure-nachweis	Biometra TAdvanced, Biometra TOne, Bio- metra TRIO, qTOWER ³ - Serie, CyBio FeliX	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hochleistungs-Thermocycler für PCR oder Real-Time-PCR ■ Schnelle und präzise Ergebnisse ■ Hochpräzise Blocktemperatursteuerung ■ Automatisierung auch für PCR und Real-Time-PCR möglich 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittelsicherheit ■ Lebensmittelauthentizität ■ Umweltüberwachung
UV/Vis	SPECORD PLUS-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hohe Präzision, auch für Proben mit niedriger Konzentration ■ Umfassendes Zubehörangebot und zusätzliche Küvettenposition für Proben mit hoher Trübung ■ Multiparameter-Geräte für ein breites Anwendungsspektrum 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qualitätskontrolle ■ Umweltüberwachung
	ScanDrop ² -Serie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Platzsparend im Labor, schneller Nachweis, Hochdurchsatz in Mikrovolumen und Standardküvette ■ Einfache Zubehöriinstallation und intuitive Touch-Bedienung 	
TOC/TN ₆	multi N/C-Serie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Breit aufgestelltes TOC/TN₆-Analysemessgerät ■ Hoher Durchsatz mit automatischer Loop-Injection und intelligenter Spülung ■ Weiterentwickeltes Partikel-Handling, geeignet für schwierige Matrices 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qualitätskontrolle (Trinkwasser) ■ Umweltüberwachung
AOX	multi X 2500	<ul style="list-style-type: none"> ■ Komplette Flexibilität bei Methoden und Konfiguration für AOX, EOX, POX, TX ■ Maximale Automatisierung für AOX/EOX/TX-Methoden ■ Direkte Kohlezuführung 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Umweltüberwachung



Hauptsitz

Analytik Jena GmbH
Konrad-Zuse-Str. 1
07745 Jena · Deutschland

Tel +49 (0) 3641 77-70
Fax +49 (0) 3641 77-9279
info@analytik-jena.com
www.analytik-jena.com

Bildmaterial: Analytik Jena GmbH, S. 1: stock.adobe.com/monticelllo, S. 3: iStock/ slpu9945, stock.adobe.com/VALENTYN VOLKOV, stock.adobe.com/whitestorm, iStock/Karissaa, S. 4: iStock/ slpu9945, S. 5: stock.adobe.com/VALENTYN VOLKOV, S. 6: stock.adobe.com/whitestorm, S. 7: Stock/Karissaa, S. 8: stock.adobe.com/LEDOMSTOCK, S. 9: pixabay

Änderungen in Ausführung und Lieferumfang sowie technische Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.