Pressemitteilung

Nr. 621

**Wie wird der Röstgrad von Kaffeebohnen bestimmt?**

**Farbsensoren spielen in der Lebensmittelindustrie eine entscheidende Rolle bei der Qualitätskontrolle. Sie sorgen dafür, dass die Produkte den hohen Standards entsprechen. Mit der Sensorlösung colorSENSOR CFO200 zusammen mit einem Reflexsensor können selbst bei hohen Temperaturen und inhomogenen Oberflächen präzise Ergebnisse beispielsweise in Bezug auf die Röstgradermittlung von Kaffeebohnen erzielt werden.**

In der Lebensmittelindustrie sind Farbsensoren unverzichtbare Werkzeuge zur Qualitätskontrolle bei einer Vielzahl an Produkten. Diese Sensoren tragen maßgeblich dazu bei, die hohen Standards bei der Lebensmittelproduktion einzuhalten. Beispielsweise lassen sich der Röstgrad von Kaffeebohnen, der Bräunungsgrad von Keksen oder die Reinheit von Zucker exakt bestimmen. Dabei stellen die inhomogene Oberflächenstruktur der Produkte und die erhöhte Umgebungstemperatur während der Herstellung besondere Herausforderungen dar.

Die optimale Lösung bietet die Sensorlösung colorSENSOR CFO mit einem Reflexsensor. Der Sensor prüft auch bei inhomogenen Oberflächen und Temperaturen bis zu 400°C den Röstgrad von Kaffeebohnen zuverlässig. Zudem erreicht er eine hohe Reproduzierbarkeit der Messergebnisse mit ∆E-Wert < 0,3. Diese Messlösung sorgt für eine zuverlässige Qualitätskontrolle und schützt dabei die Maschinen vor Verschmutzung, wodurch Qualität und Effizienz maximiert und Maschinenausfälle minimiert werden.

ca. 1.500 Zeichen



(PR621\_ colorSENSOR CFO200\_Pressefoto\_18x13.jpg)