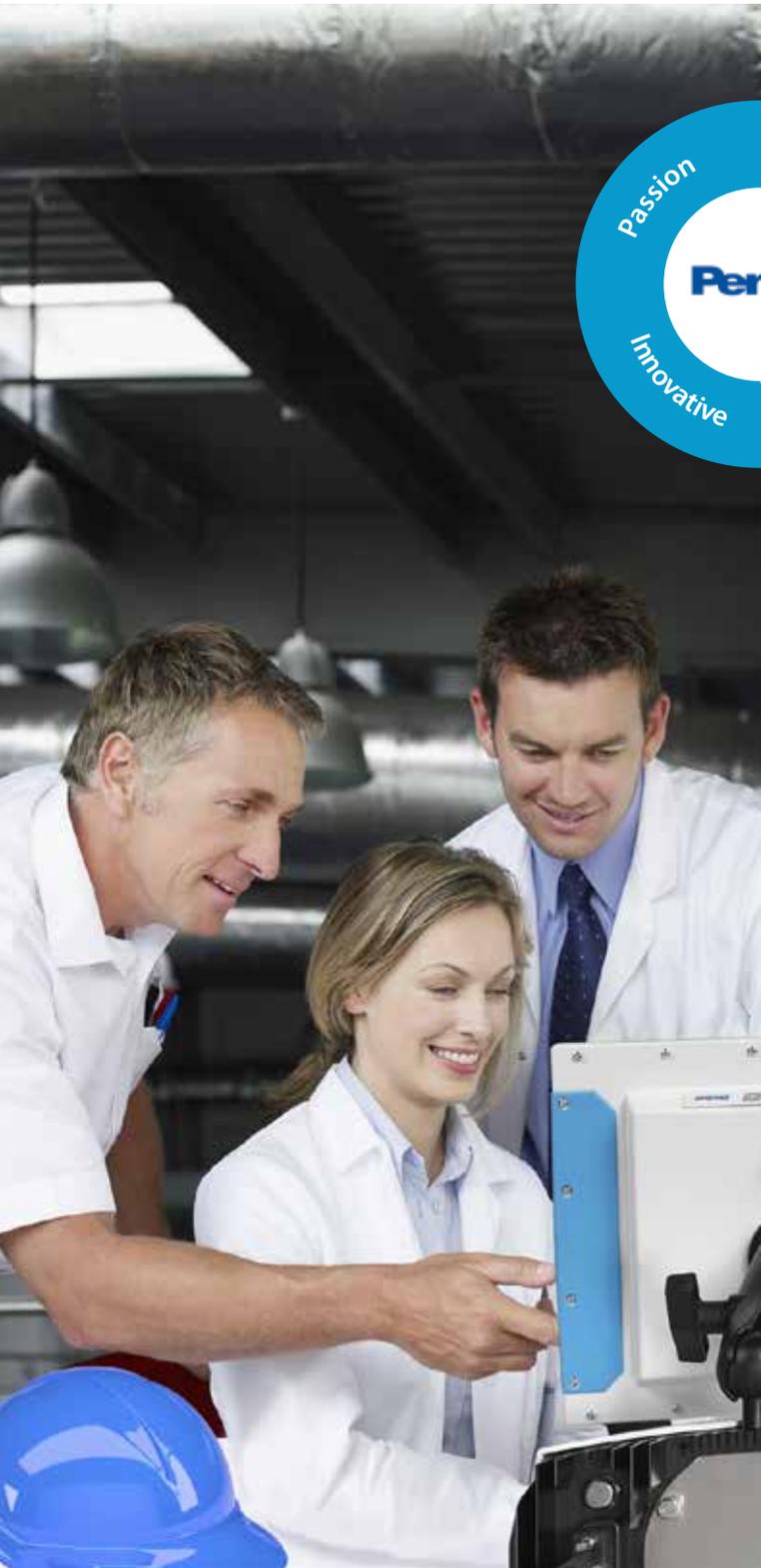


Analysis with Value

Produktübersicht

Zukunftsorientierte Verantwortung



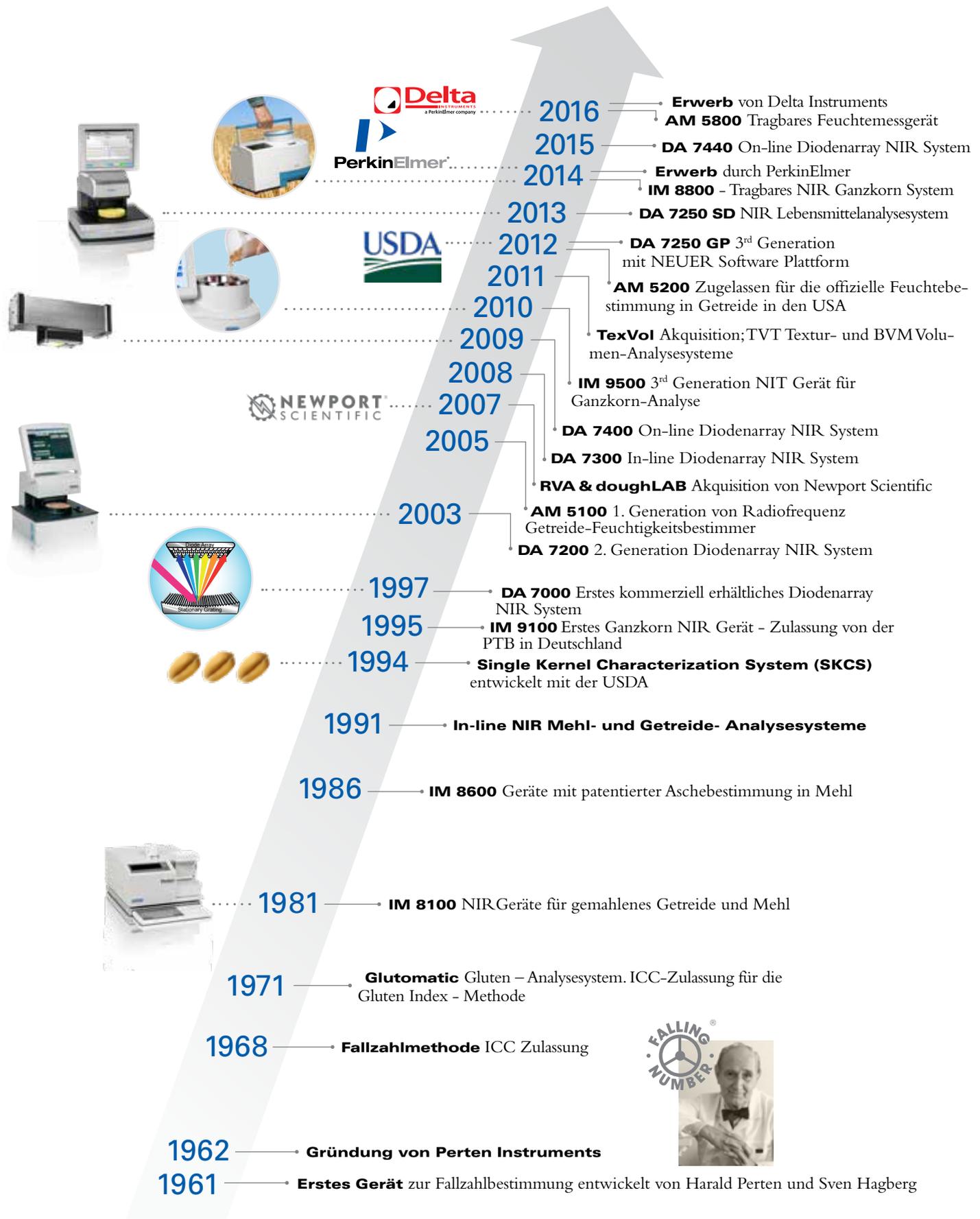
Seit über 50 Jahren ist Perten Instruments ein führender Anbieter von Analysesystemen für die Agrar- und Lebensmittel-Industrie. Zu unseren Kunden gehören die größten weltweit tätigen Unternehmen, aber auch kleine Familienunternehmen und Forschungsinstitute.



Geschichte Perten Instruments wurde 1962 von Harald Perten mit der Fallzahlprüfmethode gegründet. Seit diesem Zeitpunkt haben wir nie aufgehört, uns weiter zu entwickeln. Harald Pertens Mission war es, die Anwender bei der Verbesserung der Produktqualität zu unterstützen, indem er ihnen analytische Methoden zur Verfügung stellt, die bezahlbar, einfach zu bedienen und auszuwerten sind. Das ist noch heute ein Eckpfeiler unseres Geschäfts.

Vision Unsere Vision ist es, Komplettlösungen anzubieten, die schnelle und genaue Ergebnisse liefern und den Bedürfnissen der Agrar- und Lebensmittelbetrieben gerecht werden. Durch den Einsatz unserer Systeme wollen wir mit unseren Kunden sowohl finanzielle Werte als auch Know-how schaffen.

Innovationen Unsere Kunden sind bemüht, die Produktionseffizienz, Produktqualität und Produkteigenschaften zu verbessern. Unsere Aufgabe ist es, innovative analytische Methoden und Geräte zu entwickeln, die helfen, diese dynamischen Ziele zu erreichen. Deshalb investieren wir 15% unseres Umsatzes in Innovation und Produktentwicklung. Um all dies möglich zu machen, beschäftigen wir ausnahmslos hochqualifizierte Mitarbeiter.



Analytische Lösungen für die Agrar- und Lebensmittelindustrie

Perten Instruments bietet analytische Lösungen zur Qualitätskontrolle und Prozessoptimierung an. Besuchen Sie unsere Webseite - www.perten.com/Branchen - für mehr Informationen.



Backwaren und Snacks Analyse von Mehl, Zusatzstoffen, Optimierung der Produktion und Überprüfung der Endprodukte. NIR at-line und on-line, Textur- und Volumenbestimmung.



Nahrungsmittel Unsere analytischen Lösungen zur Qualitätskontrolle sind vielfältig und umfassen eine breite Palette von Applikationen für Backwaren, Milchprodukte, Fleischverarbeitung, Kartoffelverarbeitung, Nudelherstellung, Snacks, Cerealien und mehr.



Milchprodukte Analyse von Sahne, Butter, Käse, Milchpulver und mehr mit nur einem NIR Gerät - im Labor und im Prozess. Funktionelle Eigenschaften wie Textur, Mundgefühl und Bissfestigkeit.



Getreidehandel Von kleinen Landgetreidesilos bis hin zu großen Hafenanlagen helfen wir Genossenschaften, privaten Händlern, Untersuchungslabors und Behörden bei der Qualitätskontrolle des Getreides.



Futtermittelmühlen NIR at-line und in-line. Analyse von Rohstoffen auf Energiewert, Protein und mehr; Verbesserung der Rezepturen, Optimierung der Produktion und Überprüfung der Qualität der Endprodukte.



Fleisch Optimierung der Produktkonsistenz und der Produktion mithilfe unserer NIR Geräte für die in-line und at-line Analyse von Fett, Feuchtigkeit, Protein und mehr in allen Arten von Fleischprodukten.



Mehlmühlen Unser komplettes Geräteportfolio testet die Funktionalität und Zusammensetzung von Weizen und Mehl: Fallzahl, at-line und in-line NIR, Glutomatic und das DoughLAB, um nur einige zu nennen.



Ölsaatenverarbeitung NIR at-line und in-line. Bestimmung von Öl, Wasser, Fettsäuren und mehr in Ölsaaten. Optimierung der Extraktion und Überprüfung der Spezifikationen der fertigen Öle und Nebenprodukte.



Heimtierfutter Optimierung der Produktqualität bei gleichzeitiger Kostensenkung. Unsere at-line und in-line NIR Analysesysteme bestimmen die Qualität und Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, Zwischenprodukte und fertigen Nass- und Trockenfutter.



Stärkeherstellung Mit unseren Rapid Visco Analysesystemen und at-line und in-line NIR Geräten werden Rohstoffe und Rezepturen analysiert, der Prozess optimiert und sichergestellt, dass ihre Stärken die richtigen Eigenschaften haben.



Saatzucht Identifizierung der vielversprechendsten Genotypen. Analyse der Inhaltsstoffe mit unseren NIR Systemen. Mit dem micro-doughLAB, dem einzigartigen Teig-Rheometer, werden Qualitäten für die Weizen-Brotproduktion bestimmt.



Holzpaneele/Verbundplatten und Harze Schnelle und präzise at-line und on-line NIR-Messungen an Leimen, Holzfaser-, Span- und OSB-Platten. Für die Formaldehydbestimmung liegt das CARB Zertifikat vor.



Quantitative Analytik

Sehr präzises
und vielseitiges
Labor NIR System



DA 7250 NIR Schnelles, präzises, einfach zu bedienendes NIR Analysesystem. Beispiellose Vielseitigkeit bei der Analyse von Getreide, Pulver, Pasten, Granulate, Sirup und Flüssigkeiten. Edelstahlgehäuse für den at-line Einsatz.

In-line Prozess
NIR System



DA 7300 In-line NIR Bestimmt Feuchte, Protein, Asche, Fett und mehr in Mehl, Pulver, Schrot, Getreide, Granulate und Pellets direkt im Prozess. Die integrierte Kamera misst Farbe und Stippen.

On-line
Prozess
NIR System



DA 7440 On-line NIR Für den Einsatz über Fließbändern. Bestimmt Feuchte, Fett und vieles mehr in verschiedenen Produkten. Die Echtzeitmessung wird zur Prozesskontrolle und -optimierung eingesetzt.

Getreide NIR
System mit
Mehlmodul



Inframatic 9500 NIR Analyse von Getreide, Ölsaaten und Mehl. Bestimmt Feuchte, Protein, Öl, Asche, spezifisches Gewicht und mehr in weniger als 1 Minute. Für den Getreidehandel zugelassen.

Batteriebetriebenes,
tragbares Getreide
NIR System



Inframatic 8800 Tragbares NIR Getreideanalysegerät, schnell, exakt und batteriebetrieben. Bestimmt Feuchte, Protein und Öl in Getreide und Ölsaaten. GPS ermöglicht die Erstellung von Feldkarten.

Feuchtigkeitsbestimmer
für Getreide



Aquamatic 5200 Der zurzeit präziseste Getreidefeuchtigkeitsbestimmer. 10-Sekunden-Analyse von Feuchte, spezifischem Gewicht und Temperatur in Getreide und Ölsaaten.

Tragbares
Feuchte-
Messgerät



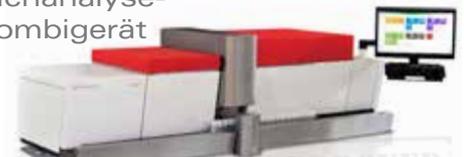
Aquamatic 5800 Manual Ein batteriebetriebenes, tragbares Feuchtemessgerät, das von der Genauigkeit, Wiederholbarkeit und Zuverlässigkeit des AM 5200-A profitiert.

AOAC
zugelassenes
Milch-
analysegerät



Delta LactoScope™ Das LactoScope™ FTIR Advanced Milchanalysegerät ist für die Analyse von Fett, Protein, Laktose und Gesamtfeststoffgehalt in Milch gemäß AOAF und IDF zugelassen.

Milchanalyse-
kombigerät



Delta CombiScope™ Das Delta CombiScope™ ist ein kombiniertes FTIR Analysegerät für die Milchanalyse und die Zählung somatischer Zellen.

Funktionelle Analytik

Keimschädigung und
Enzymoptimierung

APPROVED



Fallzahl Der internationale Standard zur Bestimmung von Alpha-Amylase-Aktivität und Keimschädigung in Getreide und Mehl.

Gluten und
Glutenindex

APPROVED



Glutomatic Der Welt-Standard für die Bestimmung der Kleber Quantität und Qualität in Weizen. Bestimmt den Feuchtglutengehalt, Trockenglutengehalt und Glutenindex.

Stärkeverkleis-
terungseigen-
schaften



RVA Rotationsviskosimeter mit Temperatur- und Scherprofilen. Viele Standardmethoden verfügbar, u.a. für die Stärkeverkleisterung und Keimschädigung in Getreide.

Präzise,
schnelle
Volumenmes-
sungen



BVM Laser-basierte Volumen- und Dichtemessungen für Brot, Backwaren, Tiefkühlmilchprodukte, Süßigkeiten und viele mehr.

Kneteigen-
schaften
von Teig



doughLAB Ein flexibles Teig-Rheometer mit variabler Temperatur- und Energiesteuerung zur Emulation gängiger Industrieknetter. Messung von Wasseraufnahme, Knetzeit, Teig-Stabilität und mehr.

Teigrheologie
mit 4g Proben



micro-doughLAB Ein einzigartiges Teig-Rheometer, das nur 4 Gramm Probe benötigt. Mit integrierter automatischer Wassergabe für anwenderunabhängige Ergebnisse.

Einzelkorn-
analytik:
Härte und Größe



SKCS 4100 Einzigartiges Gerät zur Härte-Klassifizierung und Bestimmung der Gleichförmigkeit einzelner Körner.

Texturanalyse
leicht gemacht



TVT Bestimmung der Textur. Ein schneller und einfacher Test zur Bestimmung von Qualitätsmerkmalen und physikalischen Kennzahlen.

Robuste
Mühlen



Labormühlen Hammer- und Zahnscheibenmühlen für die richtige Probenvermahlung. Werden bei der Fallzahl-, Glutomatic- und NIR-Methode eingesetzt.

Globale Kompetenz, lokale Unterstützung

Wir liefern analytische Lösungen für unsere Kunden – ein guter Service nach dem Verkauf ist aber genauso wichtig wie das Gerät selbst. Unsere Teams aus Technikern und Anwendungsspezialisten sichern unseren Kunden eine optimale technische Verfügbarkeit der Geräte zu. Darüber hinaus bieten wir auch Wartungs- und Instandhaltungskonzepte, Schulungen, Kalibrierentwicklung, Methodenentwicklung und andere kundenspezifische Programme und Dienste an. Sie finden uns in beinahe jedem Teil der Welt. Wir stehen Ihnen mit unseren Niederlassungen und unserem Netzwerk von hoch qualifizierten, erfahrenen und geschulten Vertriebspartnern zur Verfügung. Unsere Vertriebspartner sind ein wichtiger Bestandteil des Perten Teams und viele arbeiten seit mehr als 25 Jahren mit uns.

Analysis with Value – Das ist die Mission, der wir uns bei Perten für unsere geschätzten Kunden widmen.



- Perten Niederlassung
- Perten Vertriebspartner