

SEHEN
FÜHLEN
RIECHEN
SCHMECKEN
MESSEN



Elektronische Sensorik | Analysensysteme



ALLES IST MESSBAR!

Seit über 60 Jahren sind wir Experten für elektronische Sensorik und den Vertrieb der dazugehörigen Messgeräte für die Lebensmittel-, Chemie-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Unsere Instrumente liefern Ihnen präzise und aussagekräftige Daten für alle Bereiche – von der Forschung und Entwicklung über die Prozesssteuerung und -optimierung bis hin zur Qualitätskontrolle und datenbasierten Unterstützung von Sensorikpanels.

Riechen, Schmecken, Fühlen, Sehen – alles ist messbar. Ob Lebensmittel, kosmetische Produkte oder pharmazeutische Präparate – die Qualität der Erzeugnisse muss in jeglicher Hinsicht überzeugen, damit sich die Zielgruppe nicht für die Konkurrenz entscheidet. Wir bieten die geeignete Messtechnik an, um genau diese Qualität zu erreichen und dauerhaft zu sichern: zur detaillierten Untersuchung der physikalischen Eigenschaften oder der Textur eines Produktes, zur Bestimmung der chemischen Zusammensetzung von Gerüchen, zur Identifizierung aller geschmacksrelevanten Komponenten in Flüssigkeiten oder zur umfassenden Analyse der Form und Farbe eines Produktes.

- **Viskosität**
- **Härte**
- **Dichte**
- **Fließverhalten**
- **Klebrigkeit**
- **Konsistenz**
- **Flüssigkeiten**
- **Feststoffe**
- **Cremes**
- **Pulver**
- **Klebstoffe**
- **Verpackungen**



1

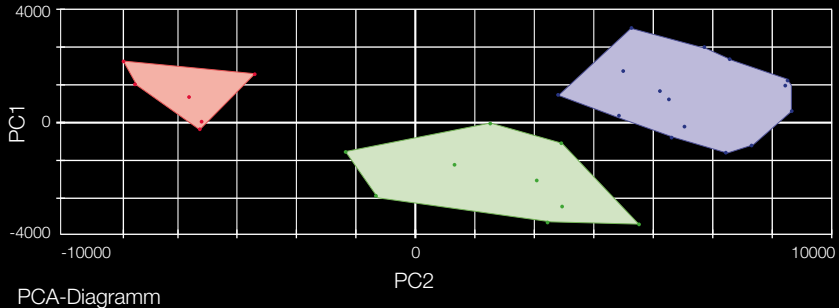
WIR PERFEKTIONIEREN
IHREN **GERUCHSSINN**

RIECHEN

Elektronische Nase

HERACLES NEO verbindet die ultraschnelle Flash Gaschromatographie mit den Funktionen einer elektronischen Nase. Dies ermöglicht eine umfassende Analyse des olfaktorischen Abdrucks eines Produktes und gleichzeitig eine präzise Bestimmung aller chemischen Komponenten – in nur wenigen Minuten.

Mithilfe der zugehörigen Software und der Datenbank AroChemBase können direkt aus dem Chromatogramm heraus mehr als 99.000 Komponenten mit über 1.900 sensorischen Attributen identifiziert werden.



A large, bold white number '2' is positioned on the left side of the image. The background is a vibrant red, which is partially obscured by a large, white, curved shape that sweeps from the top right towards the bottom left, creating a dynamic, abstract composition.

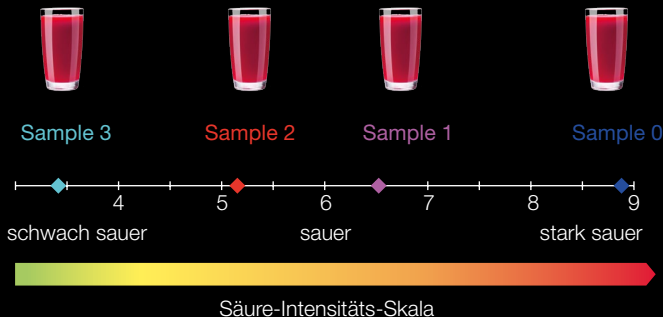
2

WIR VERFEINERN
IHREN **GESCHMACKSSINN**

SCHMECKEN

Elektronische Zunge

Die elektronische Zunge ASTREE bildet – exakt wie die menschliche Zunge – eine globale Analyse komplexer gelöster organischer und anorganischer Verbindungen ab. Das System analysiert alle für den Geschmack verantwortlichen Komponenten von Flüssigkeiten oder von in Flüssigkeit gelösten Feststoffen. Der Sensorkopf besteht aus 7 selektiven Sensoren für süß, sauer, salzig, bitter, umami, metallisch und adstringierend sowie einer Referenzelektrode. ASTREE wurde für Anwendungen und Formulierungen in der Forschung und Entwicklung, speziell in der Produktentwicklung, konzipiert.



WIR OPTIMIEREN
IHR **FEINGEFÜHL**

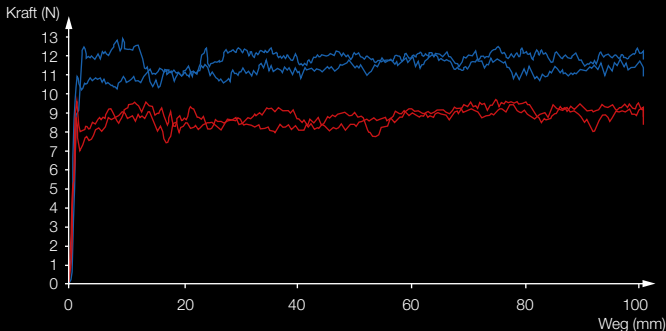
3

FÜHLEN

Texture Analyser

Der Texture Analyser von Stable Micro Systems ist eine Universalprüfmaschine für den Labortisch, die in nahezu sämtlichen Bereichen der Industrie für Materialprüfungen zum Einsatz kommt.

Durch die Vielseitigkeit des Texture Analysers eignet er sich insbesondere für Aufgaben, in denen es nicht um Standard-DIN-Versuche geht, sondern darum, sensorische oder taktile Eindrücke in physikalische Messgrößen umzusetzen. Mit über 300 verschiedenen Werkzeugen und Stempeln passt sich der Texture Analyser an das zu untersuchende Produkt an, um die sensorische Wahrnehmung möglichst direkt erfassen zu können.



90°-Peeltest nach FINAT-FTM 2. Vergleich zweier Klebebänder unterschiedlicher Hersteller.



90°-Peeltest mit ALIS

4

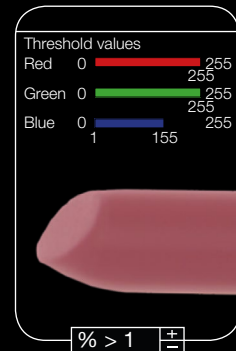
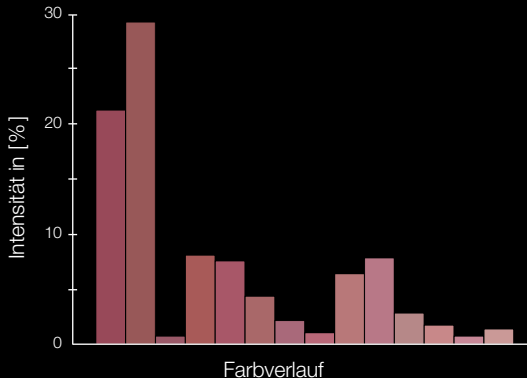
WIR ERWEITERN
IHR **SEHVERMÖGEN**

SEHEN

Elektronisches Auge

Das elektronische Auge IRIS ermöglicht eine detaillierte und objektive Analyse der Farben und Formen eines Produktes. Dabei kann sich auf bestimmte Teilbereiche konzentriert werden oder das Produkt als Ganzes, wie es auch vom Verbraucher wahrgenommen wird, untersucht werden.

Durch seine schnellen Messungen und die große Kapazität der qualitativen und quantitativen Analysen ist das System IRIS besonders für Anwendungen in der Qualitätskontrolle, der Prozessüberwachung und der Produktenwicklung geeignet.



WINOPAL Forschungsbedarf GmbH | Bahnhofstraße 42 | 31008 Elze
T: +49(0)5068-99990-10 | F: +49(0)5068-99990-19 | info@winopal.com
www.winopal.com

