Erschienen unter: analytik-news.de

getSys präsentiert ein kompaktes Messsystem für Pulver, Granulate und Pasten: Spektroskopische Analysen mit dem getAlyser NIR 0017

Mit dem getAlyser NIR 0017 stellt getSys ein extrem kompaktes und flexibles NIR-Reflexionsmesssystem vor, welches z.B. für Analysen von Kunststoffen als auch zur Prüfung von Lebensmitteln eingesetzt werden kann.

Das Messinstrument analysiert berührungslos die Bestandteile und Eigenschaften von Pulvern, Granulaten und Pasten. Dabei ist der mit nur 36 cm Höhe extrem kleine und 4 kg leichte getAlyser NIR 0017 äußerst einfach zu bedienen. Eine Substratprobe wird in einer rotierenden Messschale optisch analysiert. Das Messergebnis wird innerhalb kürzester Zeit auf einen via USB angeschlossenen Rechner durch die mitgelieferte Software ausgewertet und kann grafisch aufbereitet betrachtet werden.

Bei der Qualitätskontrolle (z.B. beim Wareneingang), bei der Identifikation von unbekannten Gemischen aber auch bei der Qualitätssicherung in Herstellungsprozessen und bei vielen anderen Analyse-Aufgaben ist der getAlyser NIR 0017 die perfekte Lösung.

Folgende Parameter lassen sich beispielsweise mit dem getAlyser NIR 0017 *in Polymeren* ermitteln:

- Wassergehalt (Feuchte)
- COOH-Gehalt
- Polymeridentifikation
- Unterscheidung z.B. zwischen PBT, PET, LDPE, HDPE und PE
- Polymer- und Monomer-Charakterisierung und -Differenzierung (Vergleich mit Spektrenbibliotheken), Polymerisierungsüberwachung
- Morphologie/Kristallinität
- Additive
- Kettenlänge/Orientierung
- Polymergemische, Copolymere

Hier eine Auswahl an Parametern, die sich mit dem getAlyser NIR 0017 *bei verschiedenen Produktgruppen* ermitteln lassen:

- **Gewürze:** Feuchte, ph-Wert, Phosphat- und Einweißkonzentrationen, Dextrose, Glutamat, Zusammensetzung, Identifizierung von Mischungen
- **Mehl:** Asche, Gluten, Feuchte, Härte, Protein, Sedimentation
- **Getreidekorn:** Fett, Feuchte, Faser, Protein, Aminosäure, Zucker
- **Zucker:** Rohfaser, Trockenmasse, Asche
- **Tiernahrung:** Feuchte, Protein, Fett, Stärke, Zucker

Kontakt: www.getAMO.com