zeller GmbH
Labworld.at Laborgeräte - Glas - Reagenzien Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestr. 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 (0)5576 76705 Fax +43 (0)5576 76705 7
Email: office@labworld.at

behr Labor-Technik

behrotest® Geräte für die

Bestimmung der Ballaststoffe

www.behr-labor.com

Quality made in Germany

Ballaststoffe

Ballaststoffe sind ein lebenswichtiger Bestandteil menschlicher Nahrung und stehen in direkter Verbindung mit den natürlichen Bestandteilen von Lebensmitteln. Im Grunde bezieht sich der Begriff auf eine Gruppe von wesentlichen Lebensmittelbestandteilen, die unverdaut durch den Magen und den Dünndarm gelangen und den Dickdarm fast unverändert erreichen. Ballaststoffe sind zusammengesetzt aus unverdaulichen Pflanzenteilen und bestehen hauptsächlich aus verschiedenen Arten von stärkefreien Polysacchariden (NSP) und Lignin.

Bestimmung des Ballaststoffgehalts von Lebensmitteln

Ballaststoffe spielen eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung. Der Ballaststoffgehalt wird für gewöhnlich mittels der klassischen AOAC 985.29 Gesamtballaststoffanalyse (die sogenannte Prosky Methode) und die AOAC 991.43 Gesamtballaststoffanalyse (anwendbar bei der Bestimmung des Gesamtballaststoffgehalts in Getreide, Bohnen, Gemüse und Früchten und entspricht dem deutschen „Amtliches Untersuchungsverfahren L00.00-18 für die Bestimmung des Gesamtballaststoffgehaltes“ gemäß § 64 LFGB).

Beide Methoden setzten die Probe einer Reihe von enzymatischen Aufschlüssen aus, die den echten Verdauungsprozess simulieren, der im menschlichen und tierischen Verdauungstrakt stattfindet. Sie berechnen die unverdauten Überreste, die am Ende der Analyse übrig sind.

behrotest® Filtrationseinheit EN 6-V

Die Filtrationseinheit EN 6-V führt die letzte Filtrations- und Spühlphase durch, die von der enzymatischen Methode zur Bestimmung von Ballaststoffen benötigt werden.

» Praktische Zu- und Entnahme von max. 6 behrotest® Filtertiegel

» Platzsparende Apparatur: Perfekte Maße für jeden herkömmlichen Labortisch

» Einfache Absaugung der Probe in die vorgesehenen Sammelflaschen

» Niedrige Filtrationszeiten: behrotest® Membranvakuumpumpe, mit hoher chemischer Beständigkeit, für die Arbeitserleichterung bei der Filtration und Spülung

» Glastrichter erleichtern das Einführen von aufgeschlossenen Proben und Lösemitteln in die Apparatur.

Kombiniert mit dem behrotest® Schüttelwasserbad SWB 26 reduziert die behrotest® EN 6-V die benötigte Zeit im Vergleich zum manuellen Vorgang erheblich.

EN 6-V

behrotest® Schüttelwasserbad SWB 26

Das behrotest® Schüttelwasserbad SWB 26 dient der Simulation von enzymatischem Aufschluss, genau nach den Methoden. Durch den mehrfachen Aufschluss der Probenkopien/-duplikate bei vorgegebenen Temperaturen unter der Verwendung verschiedener Enzyme (a-Amylase für die Gelatinisierung, Protease um Proteine zu entfernen, Amyloglucosidase um Stärke zu entfernen). Ununterbrochenes und gleichmäßiges Proben-Mischen (Schütteln) gewährleistet, dass die Probe nicht überhitzt.

Technische Daten

Volumen in l	26
Gewicht in kg	13,8
Temperaturbereich	0 °C bis 99 °C
Einstellskala	0 °C bis 99 °C in 0.1 °C Schritten
Temperaturstabilität	±0.1 °C
Schüttelgeschwindigkeit	50 rpm bis 200 rpm
B x T x H in cm	37 x 39 x 29

SWB 26

Das könnte Sie auch interessieren

Extraktionseinheiten für Rohfaser

Extraktionseinheiten für Rohfett

Bestimmung von Rohprotein nach Kjeldahl:

- Infrarot-Schnellaufschlusseinheiten mit manueller und auch programmierbarer Bedienung
- Blockaufschluss-Systeme, auch mit vollautomatischem Lift
- Wasserdampfdestillierer für (fast) jede Anforderung
- Titratoren

Made in Germany

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

zeller GmbH
Labworld.at Laborgeräte - Glas - Reagenzien Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestr. 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 (0)5576 76705 Fax +43 (0)5576 76705 7
Email: office@labworld.at