

Abstract zur Vorstellung eines Projekts/ einer Projektidee im Rahmen der InnoCON Thüringen 2020 am 24.11.2020



Bezeichnung des Projekts/ der Projektidee	Prozessüberwachung in der Lebensmittelindustrie mittels Nahinfrarot-Spektroskopie (mylab)
Session-Nummer	2.04
Thema	Ernährung für höhere Lebensqualität
Name & Kontaktdaten des Einreichers	Name: Dipl. Ing. Alexander Mücke Unternehmen / Institution: fzmb GmbH Adresse: Geranienweg 7, 99947 Bad Langensalza Tel.: 03603/833193 E-Mail: amuecke@fzmb.de
Video YouTube	
Name weiterer involvierter Partner	
Kurzvorstellung des Projekts/ der Projektidee	
<p>Thüringen steht neben Lebensmitteln höchster Qualität für ein unverwechselbares Spezialisierungsprofil. Der Freistaat unterstützt über Förderprogramme (ZIM, Innovationsgutscheine) Forschung, Technologie und Innovationen. Das ermöglicht führende Lösungen im Bereich Lebensmittelanalytik und Prozessüberwachung. Gesunde Ernährung führt zu höherer Lebensqualität. Durch Nahinfrarotspektroskopie können produktionsbedingte Qualitätslücken in der Fleisch- und Milchwirtschaft diagnostiziert werden und die erforderliche Produktzusammensetzung gesichert werden. Innovativer Ansatz ist eine „ortsunabhängige Echtzeitüberwachung“. Mit mylab erfolgt die Messung berührungslos, zerstörungsfrei, sekundenschnell, hochpräzise und ohne zusätzlichen Chemikalienverbrauch an jeder Stelle der Wertschöpfungskette an der Warenannahme, bei der Produktionsüberwachung und der Auslieferungskontrolle. Nahinfrarot-Technik (Messung der an der Probenoberfläche reflektierten Lichtanteile nach Nahinfrarotbestrahlung) welche bei Großproduzenten standartmäßig In-Line installiert ist und Qualitätseinbußen ausschließt, soll nun auch eine sprunghafte Steigerung von Flexibilität, Transparenz und Konkurrenzfähigkeit mittelgroßer und kleinerer Produzenten ermöglichen.</p> <p>Neben einer robusten Grundkalibration (21 Parameter, incl. Big 7 nach EU-VO 1169/2011) ermöglicht künstliche Intelligenz die nachträgliche Kalibration für verschiedenste Lebensmittel. Mit einer A4-Standfläche und 5 kg ist es überall aufstellbar. Ein großer Messfelddurchmesser ermöglicht die Messung heterogener Proben. Der Touchscreen mit 1-Klick-Software und großer Proben Datenbank ermöglicht einfachste Bedienung und die Integration in ein Firmennetzwerk (Fernwartung). Die Excel- und PDF- Dokumentation lässt sich individuell gestalten.</p> <p>Gesucht sind Akteure der Lebensmittelbranche die durch fortschrittlichste Analytik profilieren und von Deutschland aus weltmarktfähig werden wollen.</p>	
Weiterführung/ Partnersuche	
<p>In Kooperation mit der Industrie soll am fzmb durch interdisziplinäre Forschungs- und Entwicklungsarbeiten der Grundstein für Analysen in den Bereichen Lebensmittel, Pharmaprodukte, chemische Industrie, Baumaterialien, und Trinkwasseruntersuchungen gelegt werden. Als Partner profitieren Sie von unseren Kompetenzen mit Produktionsabläufen und der Geräteentwicklung. Als Händler erhalten Sie ein Basistraining, Marketing Tools, eine attraktive Finder's Fee und einen 2-jährigen Händlervertrag.</p>	