

Trends in der Labor- und Analysetechnik

Jede Brauerei hat eine. Sie entscheidet über Wohl und Wehe, über „go“ oder „no go“. Und man ist froh, wenn man sich auf sie verlassen kann! Die Rede ist von der Qualitätssicherung. Parallel mit den gesetzlichen Bestimmungen oder Forderungen des Handels steigen die Anforderungen: noch schneller, noch sicherer, noch genauer und natürlich noch kostengünstiger. Da verliert man leicht den Überblick. In unserem heutigen Labor- und Analysen-Special zeigen wir Ihnen daher die neusten Trends und Entwicklungen. Und auch unterschiedliche Strategien.



SOVIEL WIE NÖTIG ... – Der Zwang, die Herstellung von der Urproduktion bis zur Abgabe an den Konsumenten vollständig zu dokumentieren, verlangt vom Betrieb eine zuverlässige Überwachung der Rohstoffe, des Produktionsverlaufes und der verpackten Ware. Doch welche Vorgehensweise ist die richtige? Wie viel ist zwingend nötig, wie wenig noch sicher? *Dr. M. Anger*, VLB Berlin, betrachtet in seinem Beitrag die „Betriebskontrolle im Spannungsfeld zwischen Qualitätssicherung und Kostendruck“ (S. 957).

LABOR ODER INLINE – Wie steht es um die Messgenauigkeit bei der Stammwürzemessung? *H. Schneiderbanger*, Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, vergleicht ab Seite 944 drei Inline-Stammwürzemessgeräte mit einem Laborgerät und kommt zu dem Ergebnis: Es hängt von der Zielsetzung ab. Die Inline-Geräte haben gute Ergebnisse erzielt. Je nachdem kommt man aber um das Labor nicht herum.

KLASSISCH ODER MODERN – Beim mikrobiologischen Nachweis existieren viele Meinungen zur richtigen Methode. Die klassische Mikrobiologie werde unterschätzt, sagt *Dr. G. Beckmann*, Institut Romeis, Bad Kissingen. In den Befunden sei sehr viel mehr Information versteckt, als ein flüchtiger Blick erahnen lässt (S. 948). – Die Vorteile der PCR-Analyse zeigt dagegen *Dr. G. Vogeser*, Pika Weihenstephan, auf: Für eine genauere Beobachtung des gesamten Produktionsprozesses und eine frühere Erkennung von Schwachstellen lohne die Analyse – unabhängig von der Betriebsgröße (S. 966). – *Dr. L. Kruska* und *S. Schneegans*, MVZ Labor, Mönchengladbach, stellen die Maldi-TOF Massenspektrometrie als kaum bekannte Alternative vor – wenn die Ansprüche an die Keimidentifizierung steigen (S. 946).

TIPPS UND TRICKS – Auf Seite 963 finden Sie einen praktischen Leitfaden und hilfreiche Tipps für eine perfekte Dichtemessung, die die Erfahrungen der Firma Anton Paar aus über 40 Jahren Dichtemessung beinhalten. – Mit der Sauerstoffanalyse im Brauprozess befassen wir uns ab Seite 960. Der Beitrag von *A. Berthe*, *Dr. Thiedig & Co*, Berlin, offenbart die Tücken der Sauerstoffmessung und neue Mess-Möglichkeiten.

Und wenn Sie jetzt noch wissen wollen, was ein gut funktionierender ICE 3 mit Hopfen-Analytik zu tun hat, dann lesen Sie unser Interview mit *Dr. M. Biendl* ab Seite 969.

L. Würbelmann