



Wilten Instrumenten

Nieuwsbrief GAS- Flavourspec
Uitnodiging HET INSTRUMENT 2010

Beste mevrouw / mijnheer,

Hierbij ontvangt u een nieuwsbrief van Wilten Instrumenten. In deze nieuwsbrief hebben we het over één van onze nieuwste hoogtechnologische leveranciers in ons gamma G.A.S.. Ook kunnen we met blijdschap en trots aankondigen dat Wilten Instrumenten u graag uitnodigt op HET 10 voor een demonstratie met de Flavourspec van GAS. De Flavourspec zal te bewonderen zijn op woensdag 29 en donderdag 30 september.

Nederland: Indien u meer informatie wenst over dit instrument of HET 10, aarzel dan niet een mail te sturen naar salesnoord@wilten.nl of telefonisch contact op te nemen met Saskia Potters, Ing. op het nummer 076-5086500 .

België: Indien u meer informatie wenst over dit instrument of HET 10, aarzel dan niet een mail te sturen naar sales@wilten.be of telefonisch contact op te nemen met Arne Palmaerts, Ph.D. op het nummer +31651911142 .

Flavourspec: GC/IMS voor de selectieve en sensitieve (ppb) detectie van vluchtige bestanddelen VOC's



Tracering en monitoring in de voedings- en drankenindustrie zijn ondenkbaar geworden in de kwaliteitscontrole. De Flavourspec® van GAS maakt gevoelige en reproduceerbare detectie van vluchtige organische componenten (VOC) in vloeibare en vaste monsters mogelijk door middel van een combinatie van GC met een ionen mobiliteit spectrometer IMS. De karakteristieke geur van producten kan worden vastgelegd. Hierna kunnen monsters gemakkelijk geïdentificeerd worden aan de hand van fingerprint analyse.

De klassieke IMS-technologie heeft één groot nadeel, er vinden ion-ion interacties plaats in complexe mengsels die selectieve analyse onmogelijk maken. Door de pre-scheiding van deze componenten met een GC-kolom voorkomt men deze interacties en kan men een zeer selectieve en sensitieve detectie verzekeren (low ppb of µg/L). Gezien het

Wilten Instrumenten

Nederland Mon Plaisir 23, 4879 AK Etten-Leur Tel +31 (0)76 - 5086500 Fax +31 (0)76 - 5014499 www.wilten.nl info@wilten.nl

Belgie Heideinde 46 2328 Hoogstraten Tel +32 (0)3 - 2187271 Fax +32 (0)3 - 2184679 www.wilten.be info@wilten.be



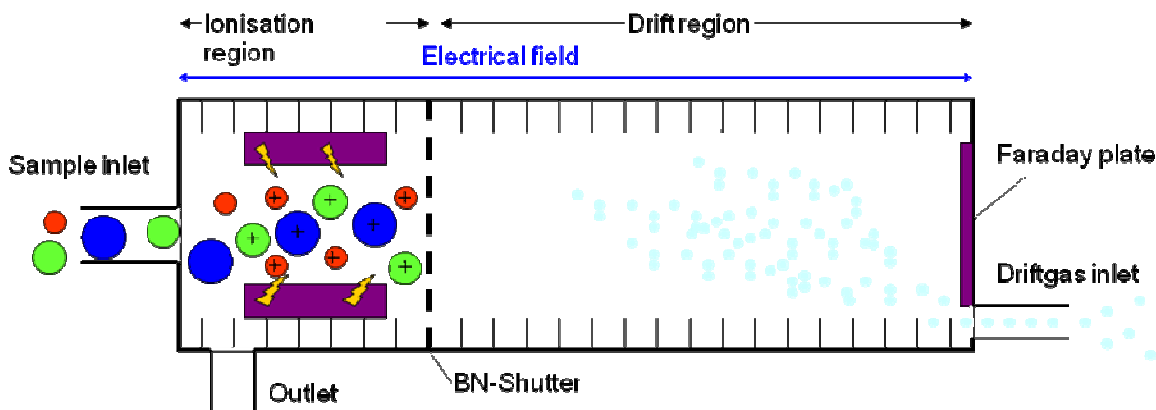
apparaat de polariteit van de driftvoltage kan switchen van positief naar negatief kunnen er zowel ketonen, aldehyden, alcoholen (negatieve ionen) als amines, fosfor verbindingen en halogenen (positieve ionen) gedetecteerd.

Door de hoge gevoeligheid van het instrument (uitgerust met een ion mobility spectrometer als detector), is er geen tijdrovende monster voorbehandeling nodig en kunnen er resultaten verkregen worden binnen 10 minuten. Om het proces van bemonstering eenvoudig te maken is het systeem uitgerust met een headspace autosampler.

Toepassingen: (sensitieve analyse voor de voeding en drank industrie)

Het is van groot belang om de consistente kwaliteit van een voedingsproduct te kunnen garanderen. De smaken van voedsel en drank komen tot stand door moleculaire interacties tussen de chemische verbindingen van de ingrediënten, maar ook door de receptoren in de menselijke neus en tong. Dus de analyse van de vluchtige aroma's van voedsel speelt een belangrijke rol voor een snelle en kosteneffectieve kwaliteitscontrole van het voedsel. (voorbeelden zijn cola, kaas en koffie...

- Controle van de bewaarcondities van vis, vlees en eierproducten.
- Controle van de versheid van inkomende voedingsgrondstoffen
- Als kwaliteitscontrole tool in de voedingsindustrie
- Geur detectie op een objectieve manier en geur stabiliteit
- Detectie van diacetyl in bier en melk gedurende fermentatie.



Werking van IMS

De grote voordelen van de Flavourspec® zijn:

- Analyse snelheid (besparing van tijd)
- Lage detectiegrens
- Geen monstervoorbereiding nodig (besparing van tijd en chemicaliën)

Graag nodigen wij jullie uit op HET 10 voor een demonstratie met de GAS instrumenten!!!

Wiltens Instrumenten