

# Für Ihren Produkterfolg: immer der Nase nach!

Der Geruchssinn ist für Mensch und Tier einer der wichtigsten Sinne und von überlebenswichtiger Bedeutung. Gerüche werden unmittelbar wahrgenommen und führen zu einer unbewussten Beurteilung von Situationen und Produkten. Sie beeinflussen unmerklich unser tägliches Leben. Angenehme Gerüche fördern

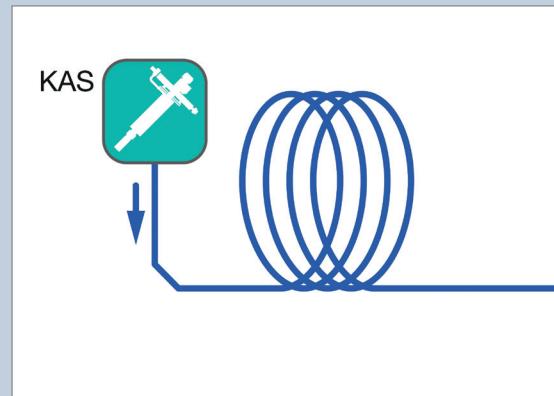
das Wohlbefinden, lösen Appetit aus und beeinflussen unsere Kaufentscheidung. Unangenehme Gerüche warnen uns z.B. vor verdorbenen Lebensmitteln. Sogar Erinnerungen, die bereits viele Jahre zurückliegen, können durch Gerüche wieder geweckt werden.



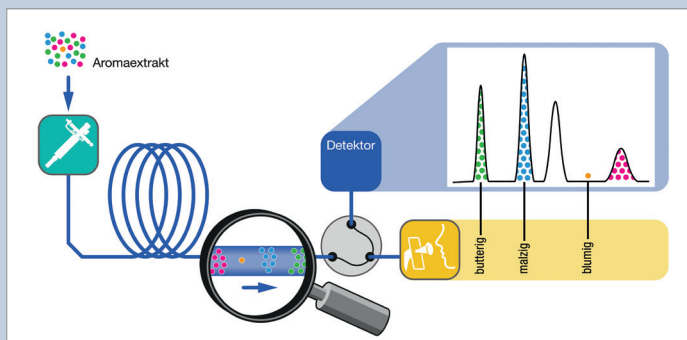
## Olfactory Detection Port: Geruchsanalyse mit System

Mit dem Olfactory Detection Port (ODP 4) bieten wir Ihnen eine Systemlösung zur Bestimmung von Aromen, Duftstoffen oder Fehlgerüchen mittels GC-O-Analyse in Lebensmitteln, Getränken, Düften, Verbrauchsprodukten, Verpackungen u.v.m.

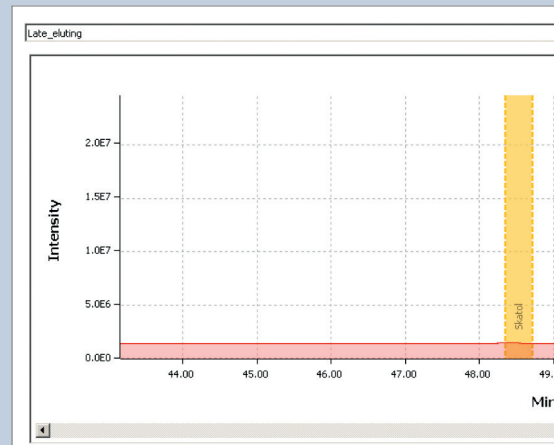
Besonderen Fokus bei der Entwicklung haben wir darauf gelegt, ein entspanntes Arbeiten zu ermöglichen. Wobei die individuellen ergonomischen Bedürfnisse berücksichtigt werden und darüber hinaus die anspruchsvolle analytische Tätigkeit durch eine leistungsfähige Software zur Auswertung der generierten hohen Datenmenge unterstützt wird.



GC-O-Installation mit mehreren Detektoren; Säulenschalt



Funktionsweise der GC-O-Analyse



Darstellung der Geruchskomponenten im Chromatogram