



Produkt-Demonstration



Hier ein Anwendungsbeispiel aus der Lebensmittelindustrie

### 5 Sniff-&-Trap – Adsorbensröhrchen

Diese Funktion ermöglicht die Isolierung und Anreicherung olfaktorisch interessanter Komponenten innerhalb eines definierten Retentionszeitraumes ohne Verwendung eines aufwendigen Säulenschaltsystems. Eine anschließende Desorption kann mit dem TDU2 vorgenommen werden. Mit der Sniff-&-Trap-Funktion können 2 Fragestellungen bearbeitet werden:

A Sammeln flüchtiger Komponenten zu einer definierten Retentionszeit, anschließend können diese Komponenten auf einer GC-Säule mit einer orthogonalen Säulenpolarität erneut chromatographisch getrennt (off-line heartcutting) werden.

B Im Chromatogramm nicht sichtbare, aber geruchsaktive Komponenten können aufkonzentriert und anschließend nochmals chromatographisch getrennt werden.

### 6 Befeuchtungsgas-Zufuhr

Zur Vermeidung von Nasenschleimhautirritationen besteht die Möglichkeit, ein individuell einstellbares Befeuchtungsgas dem Eluent zuzuführen.

### 7 Spracherkennungssystem

Während der Messung werden gesprochene Geruchseindrücke mittels State-of-the-Art-Spracherkennung dokumentiert. Die Noise-Cancelling-Technik eliminiert störende Laborhintergrundgeräusche. Der Anwender kann sich ganz auf die olfaktorische Wahrnehmung konzentrieren und so eventuelle Fehler vermeiden.

### 8 Olfactory Intensity Device (OID)

Parallel zur olfaktorischen Dokumentation erfolgt die Registrierung der Geruchsintensitätseinschätzung (4-stufig) per Druckknopf.