

Farbmessung von Süßwaren und Snacks

Genuss trifft auf Präzision. Unsere Spektralphotometer sichern die visuelle Qualität von Süßwaren und Snacks – für konstante Farbe, unverwechselbare Markenidentität und höchsten Qualitätsanspruch bei jeder Charge.



Die Herausforderung

Farbe ist Qualität. Konsistenz schafft Vertrauen.

Farbe ist in der Süßwaren- und Snackindustrie mehr als Dekoration – sie ist Teil des Geschmacksversprechens. Farbe entsteht durch Faktoren wie Röstgrad, Karamellisierung, Zutatenqualität oder Prozessbedingungen (z. B. Temperatur und Feuchtigkeit). Bereits kleinste Farbabweichungen können vom Konsumenten als Qualitätsmangel wahrgenommen werden.

Dabei sind Oberflächen häufig unregelmäßig, glänzend oder gesprenkelt – das erschwert die objektive Bewertung mit bloßem Auge. Eine präzise, objektive Farbmessung ermöglicht:

- Früherkennung von Prozessabweichungen in Produktion oder Rohstoffqualität
- Stabile Produktqualität über Chargen hinweg
- Objektive Qualitätsfreigabe unabhängig von subjektiver, visueller Beurteilung

Zentrale Herausforderungen für Produzenten



Chargenkonstanz: Rohstoffvariationen, Röstgrade oder Trocknungszeiten führen zu Farbabweichungen.



Unebene, inhomogene Oberflächen: Salz, Zucker, Gewürze oder Fett beeinflussen das Messergebnis.



Prozessgeschwindigkeit: Kurze Entwicklungszyklen erfordern reproduzierbare Daten in Echtzeit.



Markenidentität: Verbraucher erkennen Produkte an ihrer Farbe – sie ist Teil des Markenerlebnisses.

Die Anwendungen

Messen. Kontrollieren. Liefern.
HunterLab garantiert hohe Farbqualität.

Ihr Vorteil mit HunterLab
Messgeräten:

- Wareneingangs- und Produktionskontrolle
- Bestimmung des Röstgrades (z.B. Nüsse und Backwaren)
- Farbkontrolle von eingesetzten Pulvern (Kakao, Kaffee, Zusatzstoffe)
- Einfache Farbmessung von grobkörnigen Proben
- Reduktion von Subjektivität bei Qualitätsprüfung und Chargenfreigabe



Backwaren

- Brot/Brötchen
- Kekse/Kuchen
- Kleingebäck
- Müsli Riegel



Aufstriche & Cremes

- Mus, Püree
- Dips
- Süße Cremes
- Marmeladen
- Saucen

Rohstoffe

- Pulver
- Zusatzstoffe
- Cerealien
- Loses Getreide



Süßwaren

- Fruchtgummi
- Bonbons
- Schokolinsen
- Dragees

Schokoladenprodukte

- Kakaopulver
- Kakaobutter
- Schokolade
- (Fett-)glasur
- Kakao-Alternativen



Nüsse und Snacks

- Nüsse
- Körner
- Chips/Flips
- Brezeln
- Kracker

Die Messgeräte

ColorFlex L2 für Pulver, Aufstriche, Flüssigkeiten

- Objektive Farbdaten für Chargenkonsistenz.
- Geringer Wartungsaufwand, langfristige Zuverlässigkeit.
- Benutzerfreundliche Schnittstelle.
- Nahtlose Integration mit anderen Systemen.



Aeros für inhomogene Proben, Snacks, Backwaren



- Berührungslose spektrale Farbmessung mit automatischer Höhenanpassung.
- Einfache Probenhandhabung und große Messfläche.
- Direktes Daten-Streaming in LIMS und andere Systeme.

Zusammengefasst:

- Einheitliche Farbqualität stärkt Markenidentität und Vertrauen.
- Schnellere Entwicklung durch verlässliche Messdaten.
- Weniger Ausschuss und Nacharbeit dank präziser Prozessüberwachung.

Bewährte Kompetenz in der Snack-Food und Süßwarenbranche, auf die weltweit führende Marken vertrauen. Basierend auf über 70 Jahren Erfahrung in der industriellen Farbmessung.

Kontaktieren Sie HunterLab EMEA:



HunterLab Europe GmbH, Murnau, Germany
Tel.: +49 8841 9464
Email: sales@hunterlab.eu



Präzise Farbmessung zu jeder Zeit.