

PHYSIK

Physikalische Parameter

Brechungsindex
Dichte
pH
Wasseraktivität (A_w)
Trübungsmessung
Optische Rotation
Brix



Galenische Stabilität

Viskosität
Rheologische Profile
Lagerstabilität



Zur exakten Beobachtung konservierungstechnischer Experimente können im Rahmen der Hauptuntersuchung Produktparameter wie pH-Wert und Dichte gemessen werden. Desweiteren bieten wir umfassende Untersuchungen von Lagerstabilitäten inklusiver grafischer Ausarbeitungen und Foto-Dokumentationen.



Bio-Chemisches Laboratorium
Dr. Lehmann GmbH & Co. KG

ELEMENTE FÜR IHRE PRODUKTSICHERHEIT

Mikrobiologie • Analytik • Physik

Vertrauen Sie ihre Fragestellungen und Wünsche einem Hause an, das mit über 30 Jahren Erfahrung auf dem Gebiet der Konservierungstechnologie aufwarten kann.

Wir verstehen uns als fachlich kompetenter und zuverlässiger Ansprechpartner und bieten Ihnen eine große Auswahl an Untersuchungen zu erschwinglichen Preisen und in hoher Qualität. Durch engen Kundenkontakt wissen wir, worauf es ankommt und haben uns zum Ziel gesetzt, jeden Kundenwunsch zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Bio-Chemisches Laboratorium

Dr. Lehmann GmbH & Co. KG
Osterriederstraße 23a
87763 Lautrach

Tel +49 (0) 8394 - 926 626 0
Fax +49 (0) 8394 - 926 626 9
E-Mail info@b-c-l.de
www.b-c-l.de

Mikrobiologie

Keime

Keimzahlbestimmungen
Keimidentifikationen
Wasserqualität

Biologische Qualität

Keimbelastungsprüfungen
Konservierungsentwicklung

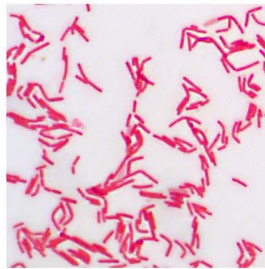
Fungizid- und Algizidtests

Desinfektionsprüfungen

Sonderuntersuchungen

Produktionsberatung

Hygieneaudit / Hygieneschulung
Problemanalyse
Reklamationsanalyse



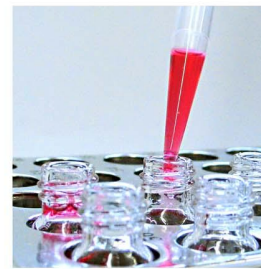
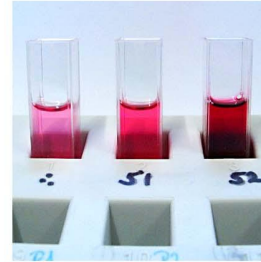
Mikrobiologische Qualität ist eine der wichtigsten Eigenschaften kosmetischer und technischer, wasserhaltiger Erzeugnisse. Sie wird als selbstverständlich vorausgesetzt .

Dennoch lehrt die Erfahrung, dass – insbesondere unter den vielfältigen Einschränkungen, die gesetzliche Rahmenbedingungen und Produktkonzepte seitens des Verbraucherschutzes mit sich bringen – dies oft nur schwer zu erreichen ist. Vor allem moderne, „milde“ Konservierungssysteme weisen Wirkungsschwächen auf, die eine besonders sorgfältige Konzeption des Schutzsystems und Prüfung seiner Effizienz unter den wechselnden Gegebenheiten der jeweiligen Produktmatrix erfordern.

Analytik

Themen

Konservierungsmittelgehalt
Chemische Stabilität
Formaldehyd frei/gebunden
Sonderanalytik
(z.B. kosmetische / technische Wirkstoffe,
Nitrosamine)



Methoden

HPLC
IC
Photometrie

Die implementierten analytischen Untersuchungsverfahren dienen in erster Linie der quantifizierenden Messung von antimikrobiellen Stoffen oder deren Abbauprodukten.

So können Fragen der Dosierung, der Phasenverteilung oder der Wirkstoffstabilität beleuchtet werden.

Bei Bedarf können aber auch andere Fragestellungen, die sich mit den aufgeführten Verfahren lösen lassen, behandelt werden.