

Lebensmitteltechnik/ Medizin- und Labortechnik/ Logistik/ Messtechnik/ Qualitätssicherung

Wenn Spinat nicht aus der Kälte kommt...

Kager bietet Selbstklebe-Messpunkte zur In-situ-Kontrolle von Niedrigtemperaturen

Farbwechsel-Indikatoren zur Überwachung von Niedrig- und Raumtemperaturen gehören zu den unverzichtbaren Prüf- und Kontrollmitteln in den Lieferketten der Lebensmittel-, Medizin- und Kosmetika-Logistik. Speziell abgestimmt auf diese Anwendungsbereiche sind die selbstklebenden Chillchecker im Messpunkte-Sortiment von Kager. Sie stehen für verschiedene Grenzwerte zur Verfügung und lassen sich direkt auf die Produkte und Verpackungen aufbringen.

Dietzenbach, März 2021. – Was im Rahmen der aktuellen Impfstoff-Debatte ins öffentliche Bewusstsein gerückt ist, steht für die Logistikexperten der Medizin-, Pharma-, Kosmetik- und Lebensmittelindustrie seit jeher ganz oben auf der Agenda: Die genaue Einhaltung und nachvollziehbare Überwachung streng definierter Temperaturen in den Transport- und Lieferketten von Arzneien und Nahrungsmitteln. Viele namhafte Distributoren und Logistik-Dienstleister vertrauen hierbei inzwischen auf die Messpunkte vom Typ Chillchecker aus dem Portfolio des Handels- und Beratungsunternehmens Kager. Denn diese kleinen Indikatoren bieten einen entscheidenden Vorteil: Sie lassen sich schon bei der Herstellung oder spätestens beim Versand direkt auf Produkte, Verpackungen und Ladungsträger aufkleben und begleiten die Waren dann als in-situ-Prüfmittel bis zur Auslieferung beim Empfänger.

Zu warm gelagert? Und wie lange?

Kager bietet die Chillchecker-Messplaketten in acht fein abgestuften Varianten für Temperaturgrenzwerte von -17° C bis +20°C an. Je nach Ausführung lassen sie sich also für gefrostete und tiefgefrorene Produkte, für Niedrigtemperatur-Waren oder für Raumtemperatur-Erzeugnisse verwenden. Insgesamt deckt die Chillchecker-Palette damit eine große Bandbreite an Lebensmitteln, Kosmetika, Medikamenten und Reagenzien ab.

Das Erreichen und Überschreiten der jeweiligen Temperaturgrenzwerte visualisieren die Chillchecker von Kager durch eine deutlich erkennbare Verfärbung von Weiß zu Blau-Violett. Dabei gibt Größe der Blafläche auch Auskunft darüber, in welcher Weise der Grenzwert während des Transports tangiert wurde: Ist sie klein und punktförmig, so weist

dies auf ein kurzzeitiges Überschreiten hin; erstreckt sich die Blaufärbung hingegen über die gesamte Fläche, signalisiert dies eine langfristige Grenzwertüberschreitung. Prüfer und Qualitätssicherer sehen also auf den ersten Blick, ob die zulässige Temperatur der gelieferten Arzneien, Kosmetika oder Nahrungsmittel während des Transports oder beim Umschlag überschritten wurde oder nicht.

Aktivierung durch Fingertipp

Die Chillchecker von Kager haben Durchmesser von 32 mm und sind in Grad Celsius skaliert. Ihre Messgenauigkeit liegt bei $\pm 1,0^\circ \text{ C}$. Aktiviert werden sie durch einen leichten Fingerdruck. Im großen Maßstab kommen sie auch in der Export- und Flughafenlogistik zum Einsatz – vor allem beim Versand von Waren in wärmere Erdteile. Vielerorts machen sie sich zudem als Nachweismittel im Rahmen von Garantimanagement und Produkthaftung nützlich. *ms*

395 Wörter mit 3.089 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Autor: Michael Stöcker, Freier Fachjournalist, Darmstadt

Hinweis für Redakteure: Text und Bilder stehen Ihnen unter www.pr-box.de zur Verfügung!

Bilder (3 Motive)

Bild 1: Die Chillchecker von Kager gehören zu den Prüf- und Kontrollmitteln in den Lieferketten der Lebensmittel-, Medizin- und Kosmetika-Logistik. Sie lassen sich für gefrostete Produkte sowie Niedrig- und Raumtemperatur-Waren verwenden.

Bild 2: Kager bietet die Chillchecker-Messplaketten in acht abgestuften Varianten für Temperaturgrenzwerte von -17° C bis $+20^\circ \text{ C}$ an.

Bild 3: Die Chillchecker von Kager haben Durchmesser von 32 mm und sind in Grad Celsius skaliert. Ihre Messgenauigkeit liegt bei $\pm 1,0^\circ \text{ C}$.

((Infobox))

Temperaturcheck für Blut- und Plasmabeutel

Grundsätzlich offeriert das Handels- und Beratungsunternehmen Kager eine große Auswahl von Farbwechsel-Indikatoren zur produktnahen Überwachung und Visualisierung von Temperaturen von -20° C bis 450° C . Vor wenigen Wochen neu aufgenommen in sein Sortiment hat es auch spezielle Einzelmesspunkte zur Kennzeichnung von Blut- und Plasmabeuteln. Sie lassen erkennen, ob eine Konserve beim Transport oder in der Quarantänelagerung den kritischen Grenzwert von $+10^\circ \text{ C}$ überschritten hat oder nicht. Diese Messpunkte heißen TempSafe® und stehen in zwei Varianten zur Verfügung, bei denen der Farbwechsel beim Überschreiten des 10° C -Grenzwertes von Grün zu Gelb oder von Dunkelblau zu Magentarot erfolgt. Entscheidend hierbei: Der Farbwechsel ist irreversibel, also nicht umkehrbar! So erbringen die TempSafe®-Messpunkte einen unverfälschten, manipulationssicheren Nachweis darüber, ob eine markierte Blutkonserve brauchbar ist oder nicht.

127 Wörter mit 973 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Anbieter:

Kager Industrieprodukte GmbH
Claudia Berck
Paul-Ehrlich-Straße 10a,
D-63128 Dietzenbach
Tel.: +49 (0) 60 74/40 09 3-0
Fax: +49 (0) 60 74/40 09 3-99
E-Mail: info@kager.de
Internet: www.kager.de

Presseagentur:

Graf & Creative PR
Robert-Bosch-Straße 7
D-64293 Darmstadt
Tel.: +49 (0) 61 51/42 87 91-0
Fax: +49 (0) 61 51/42 87 91-9
E-Mail: info@guc.biz
Internet: www.pr-box.de