



# Das Bierlabor.

Spezialisten für Getränkeanalytik  
und Lebensmittelsicherheit



... für die Getränkeindustrie:

Unser Reinheitsangebot ...

# Schnell

Zeit gewinnbringend eingesetzt

Wenn es zischt, plopt oder perlt, beginnt für Genießer der pure Geschmack. Um dem Verbraucher dieses ungetrübte Erlebnis zu ermöglichen, liefert die Mikrobiologie seit Jahrzehnten entscheidende Aussagen und sichert die Qualität.

PCR und die Bakterientypisierung mittels Massenspektrometrie (Maldi-TOF) sind eine sinnvolle Ergänzung zur Mikrobiologie. Beide Methoden eröffnen durch die unverzügliche Identifikation und Kategorisierung von Keimen zeitnah neue Handlungsspielräume. Innerhalb von 24 bis 48 Stunden erhalten Sie von uns konkrete Ergebnisse. Logistisch unterstützen wir das durch den hauseigenen Probentransport und unsere Partner in diesem Bereich.

# Sicher

Zuverlässigkeit passend positioniert

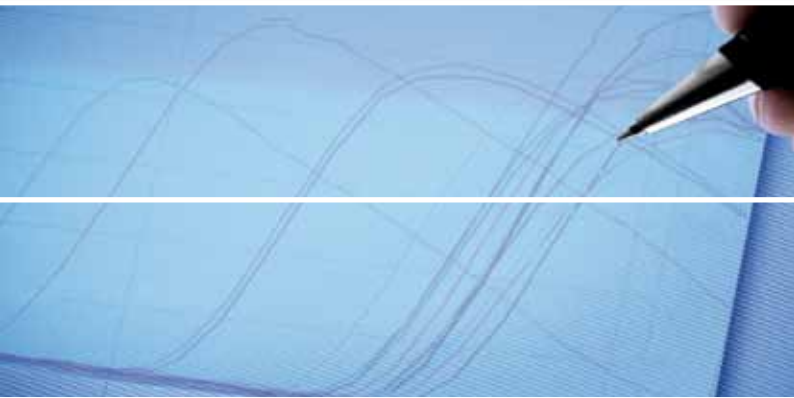
Schädlinge sind für jeden Getränkehersteller ein kritischer Punkt in der Produktion. Mikroorganismen frühzeitig zu erkennen und differenziert bestimmen zu können, verhindert finanzielle Einbußen und Imageverlust.

Mit der PCR steht eine Methode zur Verfügung, die schnell, sicher und spezifisch im Produktionsprozess eingesetzt werden kann. Zu unserer Dienstleistung gehört die Analytik auf Keime im Endprodukt ebenso wie an kritischen Kontrollpunkten innerhalb der Produktionskette. Regelmäßige Probeneinsendungen garantieren die Qualität Ihres Produkts.



... Wein, Saft, Softdrinks, etc.

Analytik für Bier, Wasser ...



# Spezifisch

Genauigkeit zielsicher genutzt

Schnelligkeit ist ein wertvoller Faktor; die differenzierte Bestimmung von Mikroorganismen ist jedoch ebenso wichtig. Bei einem konkreten Verdacht auf Bierschädlinge weist die PCR mit Hilfe von bestimmten DNA-Abschnitten schon im ersten Schritt über 22 Erreger nach. Die Massenspektrometrie ermöglicht die Identifikation und Klassifizierung von Keimen bei noch unklaren Proben: Bakterienkolonien von einer mikrobiologischen Agarplatte werden mittels Abgleich des abgebildeten Spektrums mit einer breitgefächerten Datenbank genauestens bestimmt.

Das Bierlabor als Partner (akkreditiert nach DIN EN ISO / EC 17025: 2005) gibt Ihnen dafür Sicherheit in allen wichtigen Punkten. Erfahrene Mikrobiologen, Toxikologen und Molekularbiologen sowie ein Hygieneinstitut arbeiten für dieses Ziel unter einem Dach.

Sprechen Sie uns an – im Gespräch können wir am besten klären, was für Sie individuell passt.





[www.dasBierlabor.de](http://www.dasBierlabor.de)

Ihre Ansprechpartner

Silke Schneegans  
Business Development Manager

Dr. rer. nat. Lothar Kruska  
Leitung Labor

Dr. rer. nat. André Frontzek  
Leitung Molekularbiologie

Das Bierlabor  
Wallstraße 10  
41061 Mönchengladbach

Telefon 0 21 61 / 81 94 112  
Telefax 0 21 61 / 81 94 50  
[info@dasbierlabor.de](mailto:info@dasbierlabor.de)