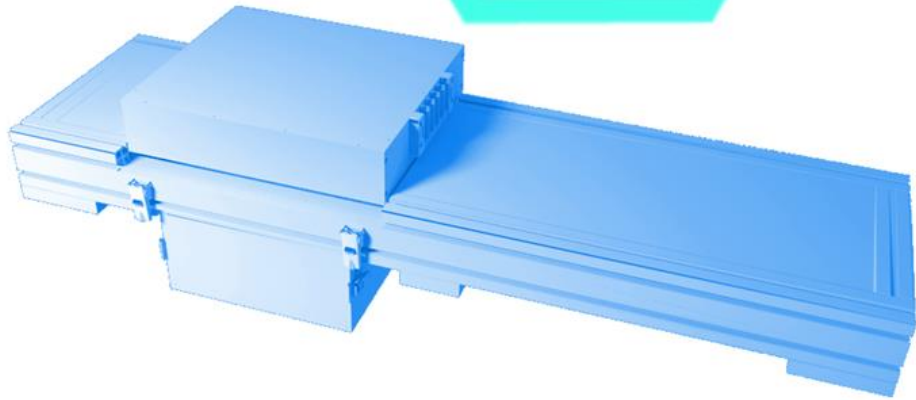


# Das automatisierte Labor

The logo for LIANA is a large, teal-colored hexagon. Inside the hexagon, the word "LIANA" is written in a bold, white, sans-serif font. The hexagon is positioned in the upper right quadrant of the image.

**LIANA**

A list of four features is displayed in white text on a blue background. The features are: "Schnelle", "Vollautomatisierte", "Nicht-invasive", and "Lebensmittelanalysen". The text is arranged in a vertical column on the right side of the image.

Schnelle  
Vollautomatisierte  
Nicht-invasive  
Lebensmittelanalysen

The logo for SUPER Lab features the word "SUPER" in a bold, grey, sans-serif font, followed by the word "Lab" in a smaller, lighter grey font. To the right of the text is a stylized, grey, curved shape that resembles a letter 'S' or a swoosh. The logo is located in the bottom right corner of the image.

**SUPER** Lab



## LIANA


LIANA, oder auch Light ANALyser, ist ein Messgerät, das innerhalb von wenigen Sekunden verschiedene Parameter von Lebensmitteln gleichzeitig prüfen kann, wie z.B.: Frische, Qualität, Inhaltsstoffe und Kontaminationsgrad.

LIANA misst die Photolumineszenz und die Chemilumineszenz und vergleicht die gewonnenen Daten mit einer individuell erstellten Datenbank.

Diese Methode erlaubt es, die Messdaten in vordefinierte Gruppen einzuordnen.

Durch die Messung werden die Proben nicht beeinträchtigt, und können weiterhin im Produktionsprozess verwendet werden.


Nur auf diese Weise ist eine 100%ige Eingangs- oder Ausgangskontrolle möglich. LIANA arbeitet selbständig und kann in automatisierte Prozesse integriert werden. Nehmen Sie LIANA in Ihr Team mit auf und sparen Sie sich hohe Laborkosten, während Sie gleichzeitig die Sicherheit und Qualität Ihrer Produkte erhöhen.



## Untersuchbare Proben

- Gemüse
  - Früchte
  - Samen
  - Fleisch
  - Fisch
  - Pilze
  - Blutproben
  - Zellkulturen
- 

## Mögliche Messparameter

- Frische
  - Zusammensetzung
  - Qualität
  - Biologische Kontamination
  - Chemische Kontamination
- 

## Vorteile & Leistungen

- **Volle Automatisierung:**

LIANA funktioniert voll automatisch, kein weiteres Personal ist benötigt um die Messungen durchzuführen.

- **Hohe Geschwindigkeit:**

Dank der kurzen Messdauer werden nicht mehr Stichproben genommen, sondern jedes Lebensmittel wird einzeln analysiert.

- **Einfache Wartung:**

Dank ihres robusten Designs und ihrer hohen IP Schutzklasse ist LIANA einfach zu säubern.

- **Multiple Analysen:**

Mit nur einer Messung können mehrere Parameter gleichzeitig durchgeführt werden.

- **Nicht-invasive Methode:**

Die Lebensmittel bleiben unberührt und bleiben in der Produktionskette.

- **Keine Verbrauchsmaterialien benötigt:**

Es sind keine Chemikalien oder Verbrauchsgüter notwendig. Bis auf den Stromverbrauch entstehen somit keine Fixkosten.

- **Online Datenbank:**

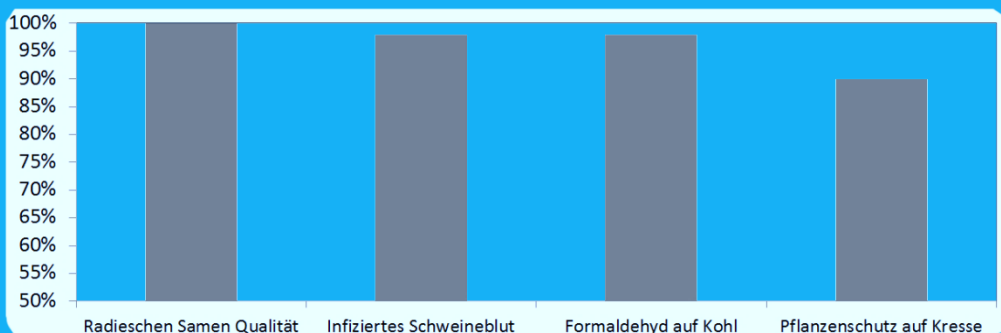
Die Daten können jederzeit online abgerufen werden. Statistiken, Benachrichtigungen oder Informationen für die Kunden können automatisch generiert werden.

- **Neuronales Netzwerk:**

Neue Datensätze helfen, die Erkennungsalgorithmen ständig zu verbessern. LIANA lernt jeden Tag dazu.

## Spezifität:

LIANA kann eine Erkennungsrate von 100% erreichen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt werden: Genaue Definition der zu identifizierenden Gruppen, und Kalibrierung mit genügend Probenmaterial. Alle Variationen innerhalb der Gruppen müssen analysiert werden, damit sie erkannt und richtig zugeordnet werden können. Nichtsdestotrotz ist die Erkennungsrate immer vom Probenotyp und seiner biologischen Komplexität abhängig.





## Technische Daten

<b>B x T x H (mm):</b>	1180 x 326 x 200
<b>Messgeschwindigkeit:</b>	4-30s / Messung
<b>Stromversorgung:</b>	230V
<b>IP Schutzklasse:</b>	20-54
<b>Minimale Messgröße:</b>	Ø 30 mm
<b>Messbereich:</b>	200-700nm
<b>Optische Messgeräte:</b>	PMT
<b>OS:</b>	Windows / Java
<b>Kompatible Datenbanken:</b>	SQL kompatibel

## Kontaktieren Sie uns:

*SUPER Lab*  
*Marie-Curie-Straße 1*  
*26129 Oldenburg*  
*Deutschland*  
*Tel: ++ 49 (0)441 36116 848*  
*Email: [info@super-lab.de](mailto:info@super-lab.de)*  
*[www.super-lab.de](http://www.super-lab.de)*

