



# 식음료 실험실 필수 장비 가이드



*Ingeniously Practical*

# Guardian 핫플레이트 교반기



- **샘플 가열 및 혼합:** 가열과 교반을 동시에 수행하면서 열이 고르게 분포되도록 보장합니다.
- **유화액 준비:** 혼합 중 적절한 온도를 유지하여 안정적인 유화 상태를 형성합니다.
- **유화 안정성 시험:** 유화액을 가열 및 교반하여 안정성을 평가하고 시간에 따른 분리 여부를 모니터링합니다.
- **추출 공정:** 식품 매트릭스에서 향, 색소, 영양 성분 등의 추출 효율을 향상시킵니다.
- **지방 추출:** 특정 용매에서 샘플을 가열 및 교반하여 지방을 분리해냅니다.
- **용해 공정:** 당류, 향미 성분 등의 고형물을 액상으로 용해시켜 분석이나 제형에 활용합니다.
- **배지 용해:** 식품 실험실에서 균일한 미생물 배양을 위해 배지를 가열하고 교반합니다.
- **주스 시료의 완충용액 희석:** 품질 및 안전성 평가 시 효모와 곰팡이 등의 균일한 분포를 위해 주스 시료를 완충용액에 희석합니다.



GUARDIAN™ 5000  
핫플레이트 교반기  
e-G52HS07C



GUARDIAN™ 3000  
핫플레이트 교반기  
E-G31HS04C

# 쉐이커

- **고형물 용해:** 고형 성분이 액체에 잘 녹도록 둡고, 제형 내에서 균일하게 분포되도록 합니다.
- **고형물 혼탁:** 고형 입자가 액체 내에 균일하게 떠 있도록 유지하는 데 사용됩니다.
- **시료 혼합:** 배양액 등의 시료를 균일하게 섞어 미생물 성장을 촉진합니다.
- **추출 공정:** 식품 매트릭스로부터 향, 색소, 유용 성분 등을 추출하는 데 사용됩니다.
- **안정성 시험:** 음료나 소스의 안정성을 평가하는 데 활용됩니다.
- **발효:** 맥주, 와인, 유제품 등의 생산을 위한 효모 배양에 사용됩니다.
- **농약 잔류물 시험:** 곡물이나 채소 등 식품 시료를 용매와 혼합하는 추출 단계에서 활용됩니다.
- **미생물 배양:** 대장균, 리스테리아, 살모넬라 등 병원균 검출 시험에 사용됩니다.



ENDEAVOR™ 5000  
경량 쉐이커  
e-E51LD0420



배양 및 냉각 열 교반기  
ISTHBLCTS



극한 환경 쉐이커  
(CO<sub>2</sub> 쉐이커)  
SHEX1619DG

왕복 & 회전식 쉐이커  
디지털  
SHRK04DG

## 볼텍스 믹서

- 시료 균질화:** 소량의 시료를 빠르고 고르게 혼합하여 균일한 시료 상태를 확보합니다.
- 고형물 혼탁:** 액체 속 고형 입자를 효과적으로 부유시켜, 정확하고 신뢰성 있는 분석 결과를 제공합니다.
- 유제 준비:** 드레싱, 소스 등 유제 제품의 초기 혼합을 간편하게 도와 균질한 품질의 제품을 구현합니다.
- 시약 혼합:** 시료와 시약을 균일하게 혼합하여 완전한 반응과 정확한 시험 결과를 보장합니다.
- 시료-증균배지 혼합:** 잠재적 병원균의 최적 성장 조건을 위해 시료를 증균배지와 고르게 혼합합니다.
- 관능평가:** 시료의 균질화를 통해 일관되고 신뢰할 수 있는 맛·향 평가를 지원합니다.
- 영양성분, 농약 잔류물 및 오염물 분석:** 과일 시료를 용매 또는 완충용액과 함께 균질화하여 영양 성분, 농약 잔류물, 오염물질 분석의 정확성을 높입니다.



## Frontier 원심분리기

- 성분 분리:** 주스나 음료 속 침전물과 같은 고형 입자와 액체를 효과적으로 분리하여, 깨끗하고 안정적인 제품 품질을 확보합니다.
- 미생물 분석:** 부패 미생물 등 식품 내 미생물을 농축 및 분리하여, 보다 정확한 미생물 식별 및 품질 관리 분석을 수행할 수 있습니다.
- 유효 성분 추출:** 기능성 식품 및 건강보조식품 개발을 위해 생리활성 물질의 추출 효율을 높여, 연구 및 제품 개발에 도움을 줍니다.
- 액상 정화:** 액체 내 부유 고형물과 불순물을 제거하여, 더 맑고 시각적으로 우수한 제품을 얻을 수 있습니다.
- 단백질 분리:** 식품 매트릭스에서 단백질을 효과적으로 분리하여, 영양 분석 및 신제품 개발에 활용할 수 있습니다.
- 휘발성 향미 성분 농축:** 소스나 향료에서 향미 성분을 농축하여, 감각 분석과 풍미 개발에 최적화된 결과를 제공합니다.
- 유지방 분리:** 우유에서 크림을 분리하여 지방 함량 분석 및 저지방 유제품 개발에 활용합니다.
- 침전물 제거:** 원심분리 공정을 통해 소스나 드레싱의 침전물을 제거함으로써, 부드럽고 균일한 질감을 구현합니다.



볼텍스 믹서  
아날로그  
VXMANL



멀티 투브 볼텍스 믹서  
아날로그 VXMTAL

FRONTIER™ 5000  
시리즈 멀티 프로  
FC5714



FRONTIER™ 5000  
시리즈 미니  
FC5306

## 드라이 블록 히터

- **시료 배양:** 식품 미생물학 연구에서의 미생물 배양을 일정 온도에서 유지하여, 균의 성장과 분석을 최적화합니다.
- **효소 활성 측정:** 효소 반응이 안정적으로 일어날 수 있도록 정확한 온도 환경을 제공하여, 효소 활성 분석의 신뢰성을 향상시킵니다.
- **화학 반응 온도 제어:** 식품 분석 과정에서 화학 반응을 일정하고 정확한 온도에서 유지하여 정확한 실험 결과를 확보합니다.
- **품질 관리 시험:** 정해진 온도를 유지하여 일관된 시료 상태로 품질 관리 시험을 수행, 제품 간 편차를 최소화합니다.
- **유통기한 평가:** 보관 중 발생할 수 있는 온도 변화를 모사하여, 식품의 안정성과 유통기한을 평가합니다.
- **융점 측정:** 품질관리(QC) 과정에서 지방 및 오일의 융점을 측정하여, 제품의 일관성과 품질 기준 유지에 활용합니다.
- **식품 안전성 시험:** 시료를 정해진 온도에서 가열하여 조리 과정에서 병원균 제거 효과를 검증, 식품 안전성을 평가합니다.
- **질감 분석:** 시료를 분석 전 적정 온도로 가열하여, 정확한 질감(텍스처) 측정과 제품 품질 평가를 지원합니다.



## Achiever 오버헤드 교반기

- **균질화:** 소스, 드레싱, 음료 등 다양한 혼합물의 균일한 농도와 질감을 구현하여 제품의 일관성과 품질을 유지합니다.
- **원료 용해:** 안정제나 향미 증진제 등 분말 원료를 액체에 효과적으로 용해시켜, 균일하고 안정된 제품을 만듭니다.
- **유제 형성:** 마요네즈, 샐러드 드레싱 등과 같은 유제품 생산에서 유제를 생성하고 안정화하는 핵심 공정을 지원합니다.
- **현탁 혼합:** 고형 입자를 액체 속에 균일하게 분산·부유시켜, 균질한 제형 및 제품 안정성을 확보합니다.
- **유변학 시험용 시료 혼합:** 제품이 \*\*외부 힘에 따라 흐르거나 변형되는 특성(유변학적 특성)\*\*을 평가하기 위한 시료 혼합에 사용되어, 질감 분석의 정확성을 높입니다.
- **발효 공정 지원:** 요거트나 맥주 등 발효 과정에서 균일한 혼합 상태를 유지하여, 미생물의 안정적인 생육 환경을 제공합니다.
- **시럽 제조:** 당류와 향료를 물에 빠르고 고르게 용해시켜, 맑고 균질한 시럽을 효율적으로 제조합니다.



드라이 블록 히터  
1 블록, 디지털  
HB1DG



드라이 블록 히터  
2 블록, 디지털, 히트 리드  
HB2DGHL



ACHIEVER™ 5000  
오버헤드 교반기  
e-A51ST060



## 수분 분석기

- 품질 관리: 제품의 수분 함량이 규정된 기준에 부합하도록 관리하여, 제품의 품질과 일관성을 보장합니다.
- 제품 일관성 유지: 적정 수분 함량을 일정하게 유지함으로써, 식품의 질감·풍미·전반적인 품질을 안정적으로 유지합니다.
- 부패 방지: 수분 함량 측정을 통해 미생물 증식을 억제하고 부패를 방지하여, 식품의 안전성과 유통기한을 연장합니다.
- 규제 기준 준수: 다양한 식품 및 음료 제품이 법적·산업적 수분 함량 기준을 충족하도록 지원하여, 규제 준수와 품질 보증을 강화합니다.

## 실험실 저울

- 정밀도와 정확성: 레시피 조성 및 원료 배합 비율을 위한 정확한 계량을 보장하여, 제품 품질과 재현성을 유지합니다.
- 비용 효율성: 정밀한 측정으로 원료 낭비를 최소화하고, 생산 비용 절감과 공정 효율 향상에 기여합니다.
- 품질 보증: 정확한 계량 결과를 통해 식품 및 음료 산업의 품질 기준과 안전 규정을 충족하며, 제품의 신뢰성과 일관성을 확보합니다.

PIONEER™  
분석용 저울  
PX124KR



PIONEER™  
정밀용 저울  
PX4202KR



수분 분석기  
MB62



## 왜 OHAUS를 선택해야 할까요?

OHAUS는 식품 및 음료 산업의 끊임없이 증가하는 연구·품질 관리 수요를 충족하기 위해 혁신적인 실험실 솔루션을 제공합니다. OHAUS의 제품은 현장에서 자주 직면하는 과제를 해결하고 생산성을 향상시켜, 생산되는 모든 제품이 최고 수준의 안전 기준을 충족할 수 있도록 지원합니다.

## OHAUS를 선택해야 하는 구체적 이유:

- 사용자 친화적 디자인: 직관적인 인터페이스를 갖춘 OHAUS 장비는 누구나 쉽게 조작 가능하여, 사용자는 복잡한 과정 대신 결과에 집중할 수 있습니다.
- 탁월한 내구성: 바쁜 실험 환경에서도 안정적이고 일관된 성능을 제공하도록 설계되어, 고부하 연구 환경에서도 신뢰성 있는 결과를 보장합니다.
- 간편한 규제 준수: OHAUS 제품은 글로벌 표준과 규제 요건을 충족하여, 품질 및 인증 관리 절차를 간소화합니다.
- 신뢰할 수 있는 정밀도: OHAUS 저울은 업계 최고 수준의 정밀도와 재현성을 제공해, 품질 관리 및 제품 조성 (formulation) 과정에서 필수적인 신뢰성을 확보합니다.
- 혁신적인 기술: OHAUS는 지속적인 기술 혁신을 통해 효율성과 생산성을 향상시키며, 사용자의 작업 흐름을 최적화합니다.
- 다양한 제품 라인업: OHAUS는 실험실 장비, 정밀 저울, 원심분리기, 산업용 저울, 일반 저울 및 클램프 등 폭넓은 제품군을 제공하여, 다양한 산업 분야의 요구를 충족합니다.



모든 식음료의 품질과 안전을 지키는 확실한 선택,  
OHAUS와 함께하세요!



## 품질과 안전, 그리고 규제 준수를 위한 완벽한 테스트 솔루션!

OHAUS 제품이 식음료 테스트 과정을 어떻게 향상시킬 수 있는지 확인해보세요. 지금 문의하시면 자세한 정보 안내나 제품 데모를 예약하실 수 있습니다.



### OHAUS Corporation

뉴저지 주 파시페니에 본사를 둔 OHAUS Corporation은 다양한 산업 분야의 저울 및 측정 요구를 충족하고 뛰어넘는 폭넓은 저울 제품, 실험실 장비 및 분석 기기를 제조하는 글로벌 선두업체입니다. 이 회사는 실험실, 산업, 교육, 식품 준비, 소매 시장 등 다양한 분야에 제품을 공급하고 있습니다. ISO 9001:2015 인증 제조업체인 OHAUS는 정밀하고 신뢰할 수 있으며 합리적인 가격대의 제품을 개발하며, 업계 최고 수준의 고객 지원 서비스를 제공합니다.

### OHAUS Korea

Room, 5-A518, 5<sup>th</sup> floor, 52,  
Chungmin-ro, Songpa-gu, 05839,  
Republic of Korea  
Tel:+822-402-6388  
Fax:+822-402-6392  
saleskorea@Ohaus.com

서울특별시 송파구 충민로 52 가든파이브  
워크 A동 518호 오아우스코리아, 05839  
전화: 02-402-6388  
팩스: 02-402-6392

이메일: saleskorea@ohaus.com

[www.ohaus.com](http://www.ohaus.com)

30385136

