



식품료 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.

셰이커

- **고형물 용해:** 고형 성분이 액체에 잘 녹도록 돕고, 제형 내에서 균일하게 분포되도록 합니다.
- **고형물 현탁:** 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.

GUARDIAN™ 5000
핫플레이트 교반기
e-G52HS07C



GUARDIAN™ 3000
핫플레이트 교반기
E-G31HS04C



ENDEAVOR™ 5000
경량 셰이커
e-E51LD0420



극한 환경 셰이커
(CO2 셰이커)
SHEX1619DG



배양 및 냉각 열 교반기
ISTHBLCTS



왕복 & 회전식 셰이커
디지털
SHRK04DG



볼텍스 믹서

- **시료 균질화:** 소량의 시료를 빠르고 고르게 혼합하여 균일한 시료 상태를 확보합니다.
- **고형물 현탁:** 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
VXMNAL



멀티 튜브 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.

드라이 블록 히터
1 블록, 디지털
HB1DG



드라이 블록 히터
2 블록, 디지털, 히트 리드
HB2DGHL



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.



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 가능하며, 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 정확도와 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, 5th 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 가든파이프
웍스 A동 518호 오하우스코리아, 05839
전화: 02-402-6388
팩스: 02-402-6392

이메일: saleskorea@ohaus.com

www.ohaus.com

30385136



20251021 © Copyright OHAUS Corporation

Ingeniously Practical