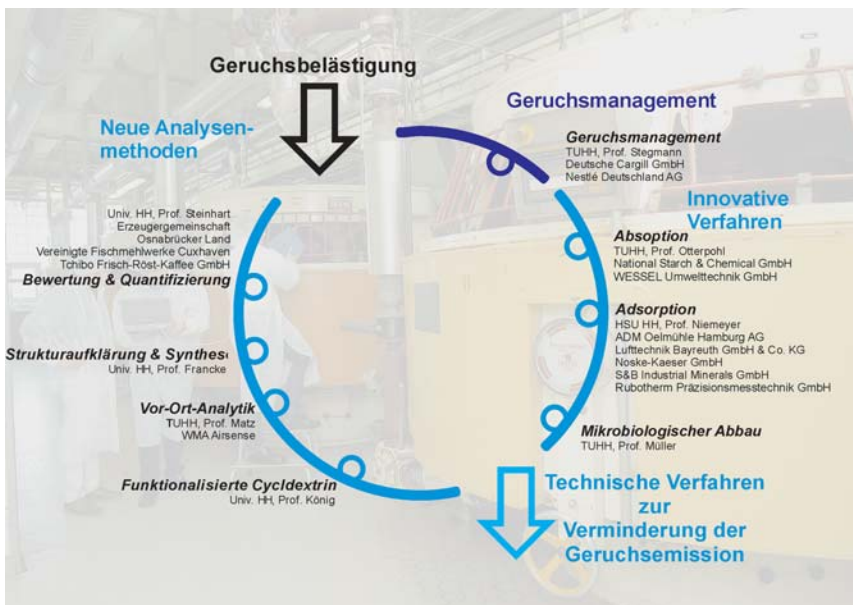




Minimieren von Gerüchen aus Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft



- Gerüche sind komplexe Stoffgemische, die über die Wirkung auf den menschlichen Geruchssinn definiert sind
- Die Entwicklung nachhaltiger Verfahren zur Minimierung bedarf daher einer ausgeprägten interdisziplinären Zusammenarbeit
- Beurteilen: Chemische Analytik, Olfaktometrie, Vor-Ort Analytik
- Minimieren: Neue Verfahrenskonzepte, regenerierbare Adsorbentien auf Mineralbasis, leistungsstarke Mikroorganismen, neue Wäscherkonzepte
- Managen: Geruchskataster, Verfahrensauswahl, Anwenderhandbuch

Ansprechpartner

Bernd Niemeyer
Bernd.Niemeyer@hsu-hh.de

www.odour.de

