

erstellt: 21.03.2018

## **Mit dem FoodInspector spürt Fraunhofer FHR Verunreinigungen auf**

**O-Ton:** Stefan Kose, FoodInspector, Fraunhofer-Institut für Hochfrequenzphysik und Radartechnik FHR, 53343 Wachtberg

**Länge:** 2:09 (5 O-Töne, einzeln einsetzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Glas, Metall, Plastik sind Stoffe, die im Essen nichts zu suchen haben. Doch bisher scheitern gängige Methoden zum Auffinden der Verunreinigungen gerne am Material. Das Fraunhofer-Institut FHR entwickelt den FoodInspector, der mit moderner Technik auch die bisher unsichtbaren Bestandteile finden soll. Bis er für die Industrie interessant wird, muss er aber noch schneller und preiswerter werden.

### **Kose antwortet auf folgende Fragen:**

1. Der FoodInspector: Was ist das eigentlich?
2. Ist das ein neues Thema? Eigentlich sollte die Industrie ihre Produktion ja schon überwachen.
3. Was macht der FoodInspector anders, dass er das kann?
4. Können damit nur künstliche oder auch natürliche Materialien erkannt werden? Ich sage mal neutral: tierisches Material?
5. Ist der FoodInspector schon im Fabrikalltag einsetzbar?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga\_FoodTec\_2018\_Fraunhofer\_FoodInspector\_sucht\_Verunreinigungen\_OTN.mp3