**Zertifiziert: nahezu geruchlos Brutzeln**

**Olfasense-Institut bestätigt Avitana-Plasmafilter „aira rondo“ signifikante Geruchsminderung**

**Mitte Juni ging dem Herforder Plasmafilteranbieter Avitana GmbH das ersehnte offizielle Prüf-Zertifikat 1296-2020-00 zu: Das Kieler Institut Olfasense GmbH erklärt darin die olfaktorischen Tests der Filter für abgeschlossen und mit Bravour bestanden. Nach erfolgten Untersuchungen gemäß DIN EN 13725:2003 – qualitätsgesichert nach ISO 17025 – werden außergewöhnlich hohe Minderungsgrade beim Braten von Fisch und Pommes Frites wissenschaftlich bestätigt.**

Olfasense ist weltweit tätig, wird von der deutschen Akkreditierungsstelle DAkkS überwacht und liefert Expertisen für Geräte bzw. Verfahren in der sensorischen Analytik sowie deren Anwendung bei Geruchsfragen. Das Institut gilt als „erste Adresse“, wenn es um den belegbaren Nachweis effektiver Geruchsminderung geht.

Bei Olfasense ließ Avitana seine Filter – bestehend aus Plasma- und Aktivkohlesegment – gemäß DIN EN 13725:2003 „Bestimmung der Geruchskonzentration mittels dynamischer Olfaktometrie“ in zwei Szenarien testen. Beide Fälle sind Verbrauchern in meist schlechter Erinnerung: der lang anhaltende, intensive Geruch beim Braten von Fisch und Frittieren von Pommes. In beiden Fällen zeigte das geprüfte Filtersystem eine signifikante Geruchsminderung – bei Bratfisch nachweislich um 95 %, bei Pommes frites sogar um 96,5 %.

Wie hoch die wahrzunehmende Geruchsminderung der Filter ist, zeigt sich an Referenzgrößen: Ab 50 % gemessener Geruchsminderung wird von einer ‚wahrnehmbaren‘ Filter-Wirksamkeit gesprochen, ab 80 % Minderung spricht man von einer ‚signifikanten‘ bzw. ‚guten‘ Geruchsminderung – was nichts anderes heißt, als dass selbst Menschen mit eher unsensiblen Nasen die Verbesserung der Luftqualität bemerken.