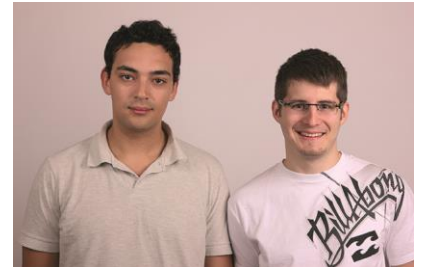


Webapplikation für Schokoladen-Datenlogger

Die Schweiz ist weltbekannt für ihre Schokolade. Ein wichtiger Faktor in der Produktion dieser Süßigkeit ist der Erstarrungsvorgang im Kühlkanal. Der Abkühlungsprozess muss daher ständig überwacht und analysiert werden, um optimale Bedingungen für die gerade produzierte Schokolade zu schaffen. Zu diesem Zweck kann ein Messgerät die noch flüssige Schokolade auf ihrem Weg durch den Kühlkanal begleiten und dabei Informationen über Temperatur, Wärmefluss und Luftfeuchtigkeit in und an der Schokolade sammeln.

Diese Bachelorarbeit präsentiert das im Rahmen dieser Arbeit entwickelte Softwaresystem xocolog, welches die manuell aufwändige Aufbereitung und Analyse der Messdaten automatisiert und ein zentrales System für die Archivierung bietet. Zudem bietet das System über eine Benutzeroberfläche Analysefunktionen und eine Schnittstelle für den Datenaustausch mit Drittapplikationen. Diese Arbeit beschreibt die Planung des Entwicklungsprozesses und dessen Umsetzung unter Anwendung von Scrum, Agile Methods und Continuous Integration. Abschliessend werden Entwicklungsprozess und Resultate reflektiert und Anregungen für die Weiterentwicklung von xocolog gegeben.



Diplomierende
Rodrigo Marco Benz
Roland Heusser

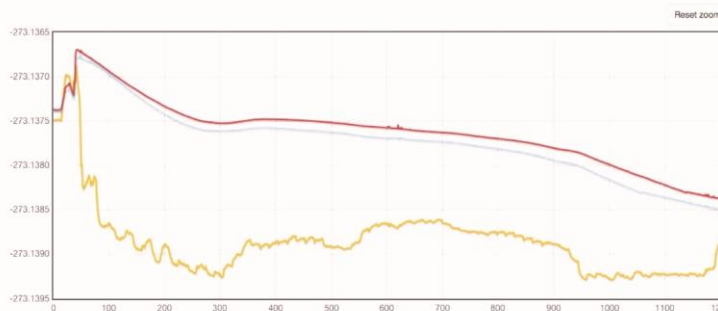
Dozent
Andreas Meier

xocolog

Logger Messungen Setups Sensoren

Messungen /

Position	Beschreibung	Sensor	Seriennummer	Auswahl
Oben rechts	Messung der Innentemperatur der Schokolade	Sense 42		<input type="checkbox"/>
Mitte	Umgebungsluft	Sense 42		<input type="checkbox"/>
Unten rechts	Umgebungsluft	Sense 42		<input type="checkbox"/>



Die xocolog Website: Darstellung des Verlaufs einer Temperaturmessung während eines Kühlungsprozesses, aufgenommen von einem Schokoladen-Datenlogger.