

PRESSEMITTEILUNG

10.08.2026

PRODUKTNEUHEIT

Blattläuse in Salat zuverlässiger entfernen: AphidWash ergänzt den industriellen Waschprozess

Der neuartige Verarbeitungshilfsstoff AphidWash unterstützt Freshcut- und Salatverarbeiter dabei, Blattläuse während des Waschens physisch von Salat und Blattgemüse abzulösen. Entscheidend für ein zuverlässiges Ergebnis ist das Zusammenspiel aus verbesserter Benetzung, kontrollierter Wasserbewegung, Filtration und einer abschließenden Spülung mit Trinkwasser.

Blattläuse können sich tief im Inneren von Salatköpfen, an Blattadern oder in schwer erreichbaren Blattachsen festsetzen. Ihre wasserabweisende Oberfläche erschwert zusätzlich die Benetzung mit Waschwasser. Mit AphidWash bietet die KRONEN GmbH einen innovativen Verarbeitungshilfsstoff an, der die mechanische Entfernung der Insekten im industriellen Waschprozess unterstützt.

Das auf nichtionischen Tensiden basierende Produkt reduziert die Oberflächenspannung des Waschwassers. Dadurch kann das Wasser besser zwischen Blatt und Blattlaus gelangen und deren Haftung an der Produktoberfläche schwächen. Die abgelösten Blattläuse werden anschließend mit dem Waschstrom ausgetragen und durch ein geeignetes Filtrationssystem aus dem Prozesswasser entfernt.

Herausforderung für Freshcut- und Salatverarbeiter

Sichtbare Blattläuse im verpackten Endprodukt können zu Beanstandungen durch den Handel, einem erhöhten manuellen Kontrollaufwand oder zur Zurückweisung von Chargen führen. Gleichzeitig schwanken Befallsgrad und Position der Blattläuse abhängig von Rohware, Salatart und Erntebedingungen.

Für Verarbeiter besteht die Aufgabe deshalb darin, auch belastete Rohware möglichst zuverlässig zu verarbeiten und eine gleichmäßige Produktqualität zu erzielen. Der Waschprozess muss die Blattläuse nicht nur vom Produkt lösen. Er muss sie auch schnell und kontinuierlich aus dem Prozesswasser entfernen, damit sie nicht erneut mit dem Salat in Kontakt kommen.

Physikalische Ablösung statt insektizider Wirkung

Die Oberfläche von Blattläusen besitzt eine wachsartige, wasserabweisende Schicht. Beim Waschen mit reinem Wasser kann daher eine dünne Luftschicht am Körper der Blattlaus bestehen bleiben. Das Wasser erreicht die Oberfläche nur eingeschränkt und kann schwer zwischen Blatt und Blattlaus eindringen.

AphidWash verändert die Benetzungseigenschaften des Waschwassers. Durch die reduzierte Oberflächenspannung wird die Luftschicht durchbrochen. Das Wasser gelangt besser an die Kontaktfläche, die Haftkräfte werden geschwächt und die Blattläuse können durch die Wasserbewegung vom Pflanzengewebe gelöst werden.

Der Wirkmechanismus ist rein physikalisch. AphidWash ist weder ein Pestizid noch ein Insektizid oder Desinfektionsmittel. Das Produkt tötet keine Insekten und besitzt keine antimikrobielle Funktion. Nach der bestimmungsgemäßen Anwendung und der Spülung mit Trinkwasser erfüllt es keine technologische Funktion im Endprodukt.

Bis zu 85 bis 90 Prozent weniger Blattläuse

Mit AphidWash kann eine Reduzierung der Blattlauspopulation um bis zu 85 bis 90 Prozent erreicht. Diese Ergebnisse wurden bei einer Waschzeit von 30 bis 60 Sekunden, einer Prozesstemperatur von 7 °C sowie in Kombination mit Wasserfiltration und Nachspülung erzielt.

Die tatsächlich erreichbare Entfernung hängt von verschiedenen Faktoren ab. Dazu gehören zum Beispiel die Salatart, die Stärke des Befalls, die Dosierung, Behandlungsdauer, Wassertemperatur, mechanische Waschintensität und das Anlagenlayout. Die KRONEN GmbH unterstützt Verarbeiter bei Bedarf bei der Auslegung und Erprobung eines an die jeweilige Anwendung angepassten Waschprozesses.

Dreistufiger Prozess aus Waschen, Filtrieren und Nachspülen

AphidWash ist für die Anwendung im Waschtank eines geeigneten industriellen Waschsystems vorgesehen. Der Prozess ist einfach und umfasst drei aufeinander abgestimmte Schritte:

1. **Waschlösung vorbereiten:** AphidWash wird mit warmem, sauberem Wasser verdünnt. Die empfohlene Dosierung beträgt 0,2 bis maximal 0,5 Milliliter pro Liter Wasser. Die konkrete Dosierung ist auf Produkt, Befallsgrad, Prozess und Produktionsanlage abzustimmen.
2. **Salat waschen und Blattläuse filtrieren:** Salat, Salatismischungen oder Blattgemüse werden für eine empfohlene Dauer von 30 bis 180 Sekunden behandelt. Die verbesserte Benetzung erleichtert die mechanische Ablösung. Anschließend werden die Blattläuse mit dem Waschstrom ausgetragen und aus dem Prozesswasser filtriert.
3. **Mit Trinkwasser nachspülen:** Eine abschließende Spülung entfernt die Waschlösung und noch vorhandene gelöste Ablagerungen. Danach kann das Produkt getrocknet, gemischt, weiterverarbeitet oder verpackt werden.

Eine leistungsfähige Filtration ist ein wesentlicher Bestandteil des Prozesses. Verbleiben abgelöste Blattläuse im Wasserkreislauf, können sie erneut mit dem Produkt in Kontakt kommen oder sich an anderen Blättern ablagern.

AphidWash kann grundsätzlich flexibel in vielen industriellen Salat- und Gemüsewaschmaschinen eingesetzt werden. Die konkrete Maschinenausführung und Filtration sollten anhand des Produkts, des Durchsatzes und der bestehenden Linie ausgelegt werden.

Industrieller Einsatz bei Salat, Baby Leaf und Blattgemüse

Der Anwendungsschwerpunkt von AphidWash liegt auf Freshcut-Salat und losen Salatblättern, beispielsweise Eisbergsalat, Romana-Salat und Lollo Rosso.

Darüber hinaus eignet sich AphidWash für Baby-Leaf-Produkte, Salatmischungen und weiteres Blattgemüse.

Neben Blattläusen können mit dem Verarbeitungshilfsstoff während des Waschprozesses auch Honigtau und damit verbundene klebrige Ablagerungen auf den Blattoberflächen leichter von der Produktoberfläche entfernt werden.

AphidWash wird aus lebensmitteltauglichen Inhaltsstoffen nicht-tierischen Ursprungs hergestellt. Das Produkt ist geruchs- und geschmacksneutral und für die Verarbeitung veganer und vegetarischer Produkte geeignet. Es ist für den professionellen Einsatz in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben vorgesehen. Optional eignet sich AphidWash in Kombination mit dem KRONEN-Filtersystem auch für eine Halal- und Koscher-Produktion.

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an. Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeitende, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde. Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

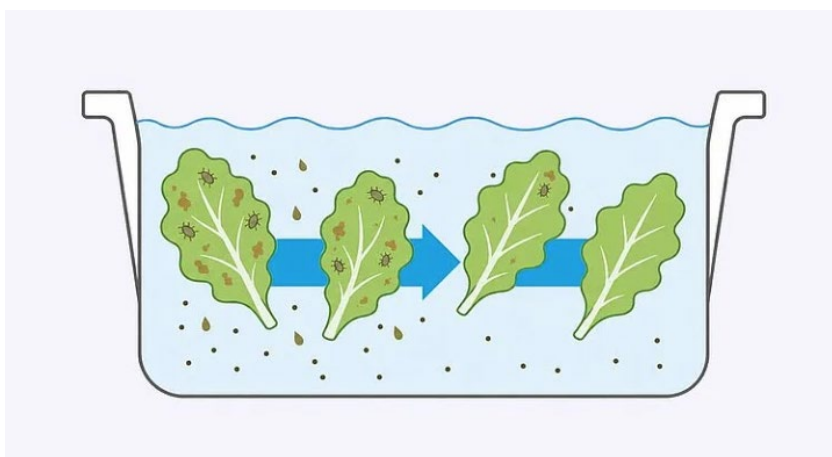
Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:



Innovativer Verarbeitungshilfsstoff für einen leistungsfähigen Waschprozess: AphidWash erleichtert die mechanische Ablösung von Blattläusen und klebrigen Verunreinigungen von Salat und Blattgemüse.



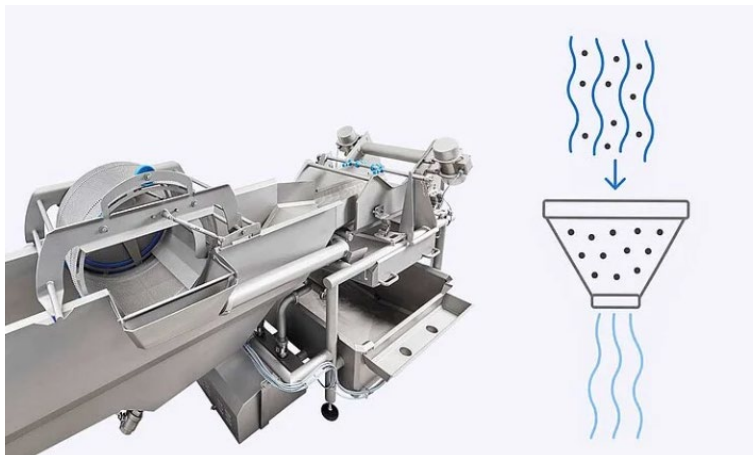
Beim Waschen von Salat und Blattgemüse mit AphidWash kann eine Reduzierung der Blattläuse um bis zu 85 bis 90% erzielt werden.



AphidWash verändert die Benetzungseigenschaften des Waschwassers, so können die Blattläuse wesentlich leichter vom Blatt abgelöst und mit dem Waschstrom abtransportiert werden.



Sauberes Produkt: Die Blattläuse werden dank AphidWash vom Salat, Mischsalat und Blattgemüse effektiv gelöst.



Das Zusammenspiel aus Oberflächenbenetzung, kontrollierter Ablösung und Filtration ist entscheidend für ein optimales Waschergebnis.



AphidWash kann in vielen industriellen Salat- und Gemüsewaschmaschinen eingesetzt werden.
(Abb.: KRONEN HEWA 3800V)