



Optimale Hygiene in der Verarbeitung von Karotten, Zwiebeln und Kohl

Britischer Convenience-Hersteller nutzt drei Verarbeitungslinien mit UVC-Lock Entkeimungsschleusen

In der Produktion eines britischen Krautsalat- und Fertiggerichte-Herstellers werden die UVC-Lock-Linien von KRONEN eingesetzt, um einen hygienischen Zustand des Gemüses vor weiteren Verarbeitungsschritten, wie dem Schälen der Karotten oder dem Schneiden von Kohl und Zwiebeln, zu gewährleisten*. So wird die Oberfläche von bis zu 3000 kg Gemüse pro Stunde effizient, ohne Hitzeeinwirkung und ohne Rückstände auf den Produkten entkeimt.



Durch die Desinfektion sinkt das Risiko für Kreuzkontamination und die Lebensmittelsicherheit der Endprodukte wird erhöht – daher investierte das britische Unternehmen in die Anlagen mit modernster UVC-Technologie. Die drei Linien sorgen für optimale Hygiene direkt zu Beginn des Verarbeitungsprozesses. Sie wurden speziell an die zu verarbeitenden Produkte angepasst: Zwei Linien werden zur Desinfektion von ungeschälten Karotten und geschälten Zwiebeln eingesetzt, während die dritte Linie die Oberfläche von ganzem Kohl dekontaminiert.

Die ersten beiden Linien bestehen aus einem Steigeband mit Bunker, einem horizontalen Transportband und einem Vibrationstisch, die den UVC-Lock beschicken. Durch die Transportbänder und den Vibrationstisch werden die Produkte über eine größere Fläche verteilt, sodass ein Übereinanderliegen verhindert wird. Dies ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass die gesamte Produktoberfläche in dem UVC-Lock mit der UVC-Technologie behandelt und entkeimt wird. Bei der Verarbeitung der Karotten und Zwiebeln sollte zudem der manuelle Arbeitsaufwand so gering wie möglich sein, was durch die Möglichkeit zur Batch-Befüllung und den automatischen, vereinzelt Eintrag der Produkte in die UVC-Lock Entkeimungsschleuse umgesetzt wurde.



Die dritte Linie besteht aus einem horizontalen Förderband und einer UVC-Lock Entkeimungsschleuse, da ein Steigeband mit Bunker und ein Vibrationstisch für große Produkte wie Kohl nicht geeignet sind. Hier erfolgt die Vereinzelung der Produkte durch die manuelle Bestückung des Zufuhrbandes.

Alle drei UVC-Locks verfügen über 16 spezielle Hybridröhren, deren Anzahl an die gewünschte Verarbeitungsgeschwindigkeit und Anwendung angepasst wurde. Sie sind mit der neuesten UVC-Technologie des KRONEN-Partners sterilAir® ausgestattet und ermöglichen eine hochwirksame, schnelle und zuverlässige Desinfektion. Der UVC-Lock ermöglicht eine Behandlung der Produkte und Gegenstände von allen Seiten, wodurch die Entkeimungsleistung verbessert wird.

Keime auf den Produktoberflächen werden innerhalb sehr kurzer Kontaktzeit abgetötet, wodurch das Risiko einer Kreuzkontamination deutlich reduziert und die Lebensmittelsicherheit verbessert wird.

Keime auf den Produktoberflächen werden innerhalb sehr kurzer Kontaktzeit abgetötet, wodurch das Risiko einer Kreuzkontamination deutlich reduziert und die Lebensmittelsicherheit verbessert wird. Bei diesem trockenen Dekontaminationsverfahren werden weder Hitze noch unerwünschte Zusatzstoffe eingesetzt, was ein wichtiger Vorteil bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist.

Nach der UVC-Behandlung werden die desinfizierten Produkte direkt in den „High Care“-Bereich ausgetragen. Jede Linie ermöglicht eine automatische Verarbeitung des Gemüses mit einer Kapazität von ca. 2000 kg pro Stunde bei Karotten oder Zwiebeln und ca. 3000 kg pro Stunde bei Kohl. Die Linien sind bereits seit mehreren Monaten erfolgreich beim Convenience-Hersteller in Großbritannien im Einsatz.

**Entkeimung von Lebensmitteln ist abhängig von den länderspezifischen gesetzlichen Bestimmungen*



Weitere Informationen:

KRONEN GmbH

Römerstraße

D-77694 Kehl am Rhein

Telefon: +49 (0)7854 9646-0

Telefax: +49 (0)7854 9646-500

info@kronen.eu

www.kronen.eu (<http://www.kronen.eu>)

Erscheinungsdatum: Di 16 Nov 2021
