

Last Call - jetzt noch anmelden: Deutscher Obst & Gemüse Kongress am 21./22. September 2026!

Einblick ins Programm finden Sie [hier](#)

10:39

FRUIT LOGISTICA 2027 vereint Innovationen erstmals an einem Ort – in der neuen Innovation Zone

09:34

Weltweites Debüt für

10 Aug 2026, 10:46

4 Min Lesezeit

Blattläuse in Salat zuverlässiger entfernen: AphidWash ergänzt industriellen Waschprozess

Der neuartige Verarbeitungshilfsstoff AphidWash unterstützt Fresh Cut- und Salatverarbeiter dabei, Blattläuse während des Waschens physisch von Salat und Blattgemüse abzulösen, so KRONEN.

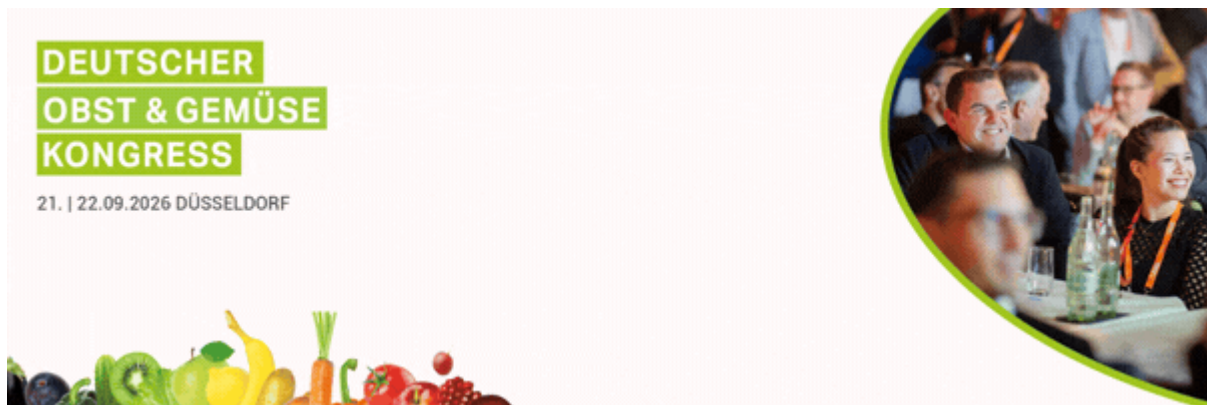
Live auf dem DOGK

shypple

Wie KI die Frische-Logistik revolutioniert.

Shypple macht Ihre Supply Chain transparenter und effizienter. Unsere Experten zeigen Ihnen, wie.

Kontakt aufnehmen →



© KRONEN GmbH

Entscheidend für ein zuverlässiges Ergebnis sei das Zusammenspiel aus verbesserter Benetzung, kontrollierter Wasserbewegung, Filtration und einer abschließenden Spülung mit Trinkwasser.

AphidWash bietet die KRONEN GmbH einen innovativen Verarbeitungsmittel an, der die mechanische Entfernung der Insekten im industriellen Waschprozess unterstütze.

Das auf nichtionischen Tensiden basierende Produkt reduziere 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 Fresh Cut- 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 bestehe 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 besitze eine wachsartige, wasserabweisende Schicht. Beim Waschen mit reinem Wasser kann daher eine dünne Luftschicht am Körper der Blattlaus bestehen bleiben. Das Wasser erreiche die Oberfläche nur eingeschränkt und kann schwer zwischen Blatt und Blattlaus eindringen. AphidWash veränderte die Benetzungseigenschaften des Waschwassers. Durch

geröst werden.

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

Bis zu 85 Prozent bis 90 Prozent weniger Blattläuse

Mit AphidWash kann eine Reduzierung der Blattlauspopulation um bis zu 85 % bis 90 % erreicht werden. 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 z.B. die Salatart, die Stärke des Befalls, die Dosierung, Behandlungsdauer, Wassertemperatur, mechanische Waschintensität und das Anlagenlayout. Die KRONEN GmbH unterstütze Verarbeiter bei Bedarf bei der Auslegung und Erprobung eines an die jeweilige Anwendung angepassten Waschprozesses.

Dreistufiger Prozess: Waschen, Filtrieren, Nachspülen

AphidWash sei für die Anwendung im Waschtank eines geeigneten industriellen Waschsysteams vorgesehen. Der Prozess sei einfach und umfasse drei aufeinander abgestimmte Schritte:

1. Waschlösung vorbereiten: AphidWash wird mit warmem, sauberem Wasser verdünnt. Die empfohlene Dosierung beträgt 0,2 bis maximal 0,5 ml pro Liter Wasser. Die konkrete Dosierung sei auf Produkt, Befallsgrad, Prozess und Produktionsanlage abzustimmen.

Anschließend werden die Blattläuse mit dem Waschstrom ausgetragen und aus dem Prozesswasser filtriert.

3. Mit Trinkwasser nachspülen: Eine abschließende Spülung entferne die Waschlösung und noch vorhandene gelöste Ablagerungen. Danach kann das Produkt getrocknet, gemischt, weiterverarbeitet oder verpackt werden.

Eine leistungsfähige Filtration sei 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 Fresh Cut-Salat und losen Salatblättern, bspw. Eisbergsalat, Romana-Salat und Lollo Rosso.

Darüber hinaus eigne 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 sei für den professionellen Einsatz in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben vorgesehen. Optional eigne sich AphidWash in Kombination mit dem KRONEN-Filtersystem auch für eine Halal- und Koscher-Produktion.