

Innovatives Waschverfahren für mikrobiologisch sichere "ready-to-eat"-Salate

Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt hat am 27. Januar 2017 auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin die Zuwendungsbescheide für das Projekt "SiMoHyP: Entwicklung eines innovativen Verfahrens zur Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit abgepackter Schnittsalate durch Monitoring und Hygienisierung des Prozesswassers" überreicht.



Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (2. von rechts) und die Projektpartner nach der Bescheidübergabe.

© BLE

Das Vorhaben wird im Innovationsprogramm des BMEL über eine Laufzeit von 36 Monaten gefördert und vom Projektträger BLE (ptble) betreut. Im Projekt soll eine innovative Methode zur Dekontamination des Prozesswassers entwickelt werden, das beim Waschen geschnittener Salate verwendet wird, um so mikrobiologisch sichere verzehrfertige Salate zu erhalten und gleichzeitig den Wasserverbrauch zu reduzieren.

Hierfür wollen die beteiligten Projektpartner, das Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V., die aquagroup AG, die Kronen GmbH und die Havita Berlin Frischgemüse GmbH, eine Durchfluss-Einkammer-Elektrolysezelle entwickeln und in eine Salatwaschanlage integrieren. Durch Elektrolyse sollen Bakterien im Waschwasser abgetötet und so dessen Hygienisierung erzielt werden. Um die Zelle bedarfsgerecht steuern zu können, soll der Verschmutzungsgrad des Waschwassers mittels

Online-Monitoring überwacht werden.

Im Gegensatz zu bisherigen Lösungen soll in diesem innovativen Ansatz die Elektrolysezelle ohne den Zusatz von Zusatzstoffen arbeiten. Dadurch soll den Verbraucherforderungen nach möglichst natürlichen Lebensmitteln, die frei von Zusatzstoffen sind, Rechnung getragen werden. Durch die Rückführung des aufbereiteten Wassers in den Waschprozess wird gleichzeitig ein Beitrag zur Ressourceneffizienz geleistet.

Hintergrund

Die Zubereitungs- und Essgewohnheiten vieler Menschen haben sich in den vergangenen Jahren stark geändert. Gesunde Ernährung ist immer weiter in den Fokus gerückt. Dazu zählt auch der Verzehr von frischem Gemüse. Als Reaktion auf die gestiegene Nachfrage hat der Markt mit der Entwicklung neuer Produkte reagiert. Eines dieser Produkte sind die so genannten "ready-to-eat" beziehungsweise verzehrfertigen Salate.

Weltweit sind allerdings immer wieder Krankheitsausbrüche zu verzeichnen, die auf den Verzehr mikrobiell belasteter "ready-to-eat"-Produkte zurückzuführen sind. Neben der Gefährdung der Verbrauchersicherheit durch die belasteten Produkte bedeuten solche Krankheitsausbrüche auch erhebliche Verluste für die Landwirte. Daher besteht akuter Handlungsbedarf hinsichtlich der Entwicklung innovativer, ressourcenschonender Systeme zur Erhöhung der mikrobiellen Sicherheit solcher Produkte.

In diesem Spannungsfeld zwischen der Erzeugung qualitativ hochwertiger, verzehrfertiger Produkte und dem effizienten Einsatz der knappen Ressource Wasser soll das geplante Forschungsvorhaben ansetzen.