

Donnerstag, 21. Juni 2018

# FRUCHTHANDEL

## ONLINE

20.06.2018

### Kronen: Projekt zur Hygienisierung von Prozesswasser ohne Additive

**Im Produktionsprozess zur Herstellung abgepackter Schnittsalate gliedert sich der Waschprozess in der Regel in zwei Schritte. Der erste Waschgang dient dem Entfernen von groben Verunreinigungen, der zweite Schritt dient der Nachwäsche. Da je nach Produkt von einer Anfangskeimzahl von bis zu 107 KbE/gFM auszugehen ist und Waschen mit Leitungswasser lediglich zu einer 10- bis 100-fachen Reduktion von Mikroorganismen führt, muss das Waschergebnis nach Informationen von Kronen kritisch eingeschätzt werden, so Kronen. Zudem bestehe die Gefahr der Kreuzkontamination.**



Mit dem Projekt SiMoHyP (Sicherheit abgepackter Schnittsalate durch Monitoring und Hygienisierung des Prozesswassers) wollen die Kronen GmbH, das ATB Leibnitz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, die aquagroup AG und die Havita Berlin Frischgemüse GmbH eine Methode zur Hygienisierung des Prozesswassers ohne Additive wie Natriumchlorid entwickeln.

Für das Verfahren soll die Tatsache genutzt werden, dass Bakterien bei sogenannten Redoxpotenzialen oberhalb von 650 bis 700 mV innerhalb von wenigen Sekunden abgetötet werden. Konkret soll erstmals eine Durchfluss-Einkammer-Elektrolysezelle entwickelt und in eine Salatwaschanlage integriert werden. Allein unter Verwendung der Inhaltsstoffe des Trinkwassers soll so ein hohes Redoxpotenzial im Prozesswasser realisiert werden, das in dessen Dekontamination resultiert. Das Wasser kann dann in den Waschprozess zurückgeführt werden, ohne Gefahr zu laufen, Kreuzkontaminationen zu verursachen. „Im Februar 2017 haben wir das Projekt SiMoHyP gemeinsam mit unseren Partnern, dem ATB, der aquagroup und Havita, gestartet. Was die Projektphase angeht, befinden wir uns momentan circa in der Halbzeit. Wir sind sehr zuversichtlich, bis Anfang 2019 die geplanten Ziele zu erreichen“ so Eric Lefebvre, Technischer Leiter und Projekt-Verantwortlicher bei Kronen.

[Diese Seite drucken](#)[NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN](#)[RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN](#)

Copyright © 2018 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.