

Donnerstag, 19. Juli 2018



18.07.2018

## Kronen: Entkeimung von Salat, Gemüse und Packmitteln mittels UVC-Technologie

**Kronen hat seine UVC-Entkeimungsschleuse weiterentwickelt und an die Bedürfnisse der Anwender angepasst. Mittels UVC-Technologie wird die Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen sowie Verpackungsmaterial und Werkzeugen, die die Schleuse durchlaufen, ohne Hitzeeinwirkung oder Additive entkeimt.**



Die UVC-Entkeimungstechnologie basiert auf der Produktion von UV-Strahlung mit einer Wellenlänge von 280 bis 100 Nanometern. Die Strahlen dieser Wellenlänge wirken keimabtötend, denn sie zerstören die DNA der Keime. Mithilfe von sogenannten Niederdruckröhren oder leistungsstärkeren Hybridröhren wird die Strahlung im völlig abgedichteten Gehäuse der Entkeimungsschleuse künstlich erzeugt. Angegeben wird die Keimreduktion in der Maßeinheit von Log10-Stufen. Wird zum Beispiel bei einer Ausgangszahl von 107 Keimen pro Gramm durch die Desinfektion eine Reduktion auf 102 Keime pro Gramm erzielt, entspricht dies einer Reduktion um 5 Log10-Stufen. Je nach Anzahl und Art der Röhren und je nach Geschwindigkeit, mit der die Schleuse durchlaufen wird, können mit der UVC-Lock von KRONEN über 6 Log10-Stufen und damit bis zu 99,9999 % der Keime abgetötet werden, basierend auf dem Keim *Listeria monocytogenes*.

Die Kronen UVC-Entkeimungsschleuse wurde in enger Kooperation mit dem Schweizer Hersteller sterilAir® aus Weinfelden entwickelt. Standardmäßig sind 12 oder 20 Niederdruckröhren ET 2236-4H vorgesehen. Optional ist die UVC-Lock auch mit 6 bis 26 Röhren und Hybrid-Röhren erhältlich

[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.

