

## Leistungsstarke und effiziente Maschinen werden auf der Fruit Logistica 2015 präsentiert

Auf dem diesjährigen Messestand auf der FRUIT LOGISTICA in Halle 3.1 auf Stand A-05 präsentiert Kronen praxisnah interessante und kundenorientierte Live-Vorfürhungen von Produktneuheiten als auch Maschinen aus dem bewährten Kronen-Standardprogramm. Mit einem leistungsstarken Angebot zeigt der Maschinenspezialist seine vielfältigen und modernen Verarbeitungsmöglichkeiten für Salat, Obst und Gemüse.

### Die Kronen-Maschinenneuheiten:

Die neue **AMS 220 Ananas- & Melonenschälmaschine** ist spezialisiert auf das Schälen von Früchten in einer großen Bandbreite in unterschiedlichsten Formen und Größen!

*Kapazität: bis zu 4 Früchte/Min.*



Die neue AMS 220 Ananas- & Melonenschälmaschine.

Die neu entwickelte **GDM 35 Traubenentstielsmaschine** ist perfekt geeignet für das automatische, akkurate Entfernen der Traubenstiele durch eine schonende rollende Bewegung, ohne die Tafeltrauben zu beschädigen!

*Kapazität: bis zu 240 kg/h*

Die kompakte, modular gebaute **CP 350 Verpackungsmaschine** ist ideal zum ökonomischen Verpacken von frei fließenden,

schüttfähigen oder pastösen Produkten aus dem Food- und Nonfood-Bereich

*Kapazität: bis zu 40 Beutel/Min.*



Die kompakte, modular gebaute CP 350 Verpackungsmaschine ist ideal zum ökonomischen Verpacken von frei fließenden, schüttfähigen oder pastösen Produkten aus dem Food- und Nonfood-Bereich.



Die GDM 35 Traubenentstielsmaschine entfernt die Stiele, ohne die Trauben zu beschädigen.



Die FlowDry 1500 ist eine Anlage zum Entwässern von hartem Gemüse, zu hohe Feuchtigkeit wird optimal verhindert.

Kunden und Interessenten profitieren zudem von den Synergieeffekten, die sich durch die komplementären Portfolios der Kronen-Kooperationspartner GKS Packaging/NL-Son, JFPT Foodlife/NL-Zwolle und ZTI Mechatronics/NL-Tuitjenhorn ergeben. Das kompetente Firmen-Quartett bietet ganzheitliche und integrierte Lösungen für unterschiedlichste Anwendungen und ermöglicht erhebliche Kostenvorteile, die Kunden in ihrer

Wertschöpfungskette optimal nutzen können.

Bereits im dritten Jahr in Folge werden die Kronen-Stand-Besucher wieder verwöhnt mit delikaten Köstlichkeiten. Die Gourmetköche Wolfgang Blum & Andreas Eigner bereiten beim „Live-Kochevent“ einige Rezepte aus dem Kronen-Jahreskalender 2015 unter dem Motto „Kulinarische Reise gen Osten“ zu. Durch die innovative Kronen-Technik nach neuestem Standard wird das Zubereiten dieser Speisen zu einem Kocherlebnis.

Halle 3.1/Stand A-05



Pilotanlage der Salatwaschstrecke im LOEHRKE-Technikum.

JÜRGEN LÖHRKE GMBH/SAFEFRESH

## Neue Erkenntnisse zur Sicherheit und Hygiene für Fresh Cut

**Convenience Food ist praktisch und liegt im Trend, birgt aber auch Risiken. Denn die potenzielle Keimbelastung ist nicht zu unterschätzen. Trotz gekühlter Lagerung sind diese Erzeugnisse aufgrund ihres Frischecharakters für mikrobiellen Verderb besonders anfällig.**

Convenience Food ist praktisch und liegt im Trend, birgt aber auch Risiken. Denn die potenzielle Keimbelastung ist nicht zu unterschätzen. Trotz gekühlter Lagerung sind diese Erzeugnisse aufgrund ihres Frischecharakters für mikrobiellen Verderb besonders anfällig.

Bei einer Untersuchung der Stiftung Warentest wurde 2013 festgestellt, dass jeder zweite von 19 untersuchten abgepackten Salaten zu viele Keime aufwies. Keine der verzehrfertigen Salat-Mischungen wurde in Bezug auf die mikrobiologische Qualität mit sehr gut oder gut bewertet (Quelle: TEST 06/2013).

Die Jürgen Löhrke GmbH (Loehrke) ist ein Komplettanbieter für moderne Hygienelösungen der internationalen Lebensmittelindustrie. Durch eigene Forschungs- und Entwicklungsprojekte, die mit Branchenpartnern und Hochschulen durchgeführt werden, verfügt das Unternehmen eigenen Angaben zufolge über Kenntnisse zu innovativen Methoden, um die steigenden Hygieneanforderungen in der Lebensmittelindustrie auch in Zukunft sicher zu erfüllen. Die aktuelle Aufgabenstellung im



Dr.-Ing. Peter Muranyi,  
Fraunhofer IVV Freising,  
Projektleiter Safefresh-Projekt

Bereich der Lebensmittelhygiene für Fresh-Cut-Produkte hat Loehrke im Rahmen des sogenannten Safefresh-Projektes mit Partnern aus der Forschung zusammengebracht.

Federführender Projektleiter ist Dr.-Ing. Peter Muranyi vom Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising. Weitere Partner sind das Leibniz-Institut für

Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V., das Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e.V. sowie die Ripac-Labor GmbH. „Die Synergieeffekte, die eine solche interdisziplinäre Zusammenarbeit von

Forschungseinrichtungen und Unternehmen der freien Wirtschaft mit sich bringen, bereichern alle Projektbeteiligten“, zeigte sich Muranyi über die Erfolgchancen überzeugt.

Primäre Aufgaben innerhalb des Projektes Safefresh sind die Analyse und Bewertung biologischer Kontamination von Fresh Cut-Produkten, die Erforschung innovativer Entkeimungstechnologien sowie die Erarbeitung eines schnellen Monitoringsystems.

Innerhalb des Safefresh-Projektes wurde bei Löhrke eine neuartige Salatwaschstrecke als Pilotanlage entwickelt und realisiert. Bei dieser Testanlage ist es laut Unternehmen möglich, Chlordioxid- und ECA-Lösungen (ECA = elektrochemische Aktivierung) dem Salatwaschwasser zuzuführen. Erste Versuchsergebnisse mit Endivien- und Romaine-Salat zeigen, dass ein Waschen der Salatköpfe mit Chlordioxid-haltigem Wasser vor dem Schneiden zu einer größeren Keimreduktion auf der Pflanzenoberfläche führt als ein Waschen nach dem Schneiden. Auch kann durch die Vorwäsche organisches Material in der Waschstrecke erheblich reduziert werden, so dass die Zehrung der im Hauptwaschwasser enthaltenen

eillert

FINIS

**DIE PERFEKTE KOMBINATION  
FÜR GEMÜSEVERARBEITUNGSTECHNIK!**

[www.eillert.nl](http://www.eillert.nl)

[www.finis.nl](http://www.finis.nl)

**Besuchen Sie uns auf der FRUIT LOGISTICA 2015: Halle 3.1/D-04.**