

Forschungsprojekt: Innovative Waschprozesslösung als Ergebnis des Forschungsprojektes aqUAFRESH

08. Oktober 2019

Während der Projektlaufzeit von zwei Jahren haben die drei Projektpartner, bestehend aus dem spanischen Unternehmen CITROSOL S.A., dem spanischen CNTA (National Centre for Food Technology and Safety) und dem Hersteller von Nahrungsmittelverarbeitungsmaschinen KRONEN GmbH aus Deutschland, gemeinsam eine innovative Lösung zur Vermeidung von Kreuzkontamination und Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs im Waschprozess von Obst und Gemüse entwickelt.



Treffen der Projektpartner in Spanien zum Abschluss des aqUAFRESH Projekts: Abschlussmeeting der aqUAFRESH-Projektpartner in Spanien: Raquel Virto und Eva Petri von CNTA, Martin Mottura von CITROSOL und Eric Lefebvre von KRONEN GmbH (von links nach rechts). Foto © KRONEN GmbH

Das Forschungsprojekt, gefördert durch das Eurostars Programm und das Bundesministerium für Bildung und Forschung, wurde kürzlich mit einem finalen Treffen der Projektpartner abgeschlossen. Ergebnis des Projekts ist eine Lösung für eine chlorfreie Desinfektion und einen ressourcenschonenden industriellen Waschprozess mit optimiertem Wasser- und Energieverbrauch, bei der die Richtlinien der „Food Safety“ ohne Einsatz von chlorbasierten Zusätzen eingehalten werden.

Dieses Projektergebnis greift aktuelle Trends der Ressourcenschonung und des stärkeren Bewusstseins der Konsumenten für gesunde Ernährung auf. Durch die Zugabe von Citrocide PLUS - einem Zusatz basierend auf Peressigsäure (PAA) - wird eine Kreuzkontamination über das Waschwasser verhindert. Beim Einsatz von Citrocide PLUS bleiben nach dem Waschprozess keine Rückstände des Zusatzes am Produkt und es entstehen keine bedenklichen Stoffe durch die Reaktion des Zusatzes mit anderen Stoffen im Wasser.



GEWA-AF: Neu entwickelte KRONEN-Waschmaschine. Foto © KRONEN GmbH

Die von KRONEN entwickelte GEWA-AF Waschmaschine, in Kombination mit dem Citrocide PLUS Mess- und Dosiersystem, weist einen erheblich geringeren Wasser- und damit verbundenen Energieverbrauch auf. Mit der GEWA-AF bietet KRONEN eine nachhaltige Alternative zum herkömmlichen Waschprozess (mit oder ohne Zusatz von chlorbasierten Zusätzen), die zur Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen in der Freshcut Branche beiträgt und zeitgleich die Konsumentensicherheit erhöht.

Beim finalen Projekttreffen in Spanien zeigten sich alle Projektpartner sehr zufrieden mit den Projektergebnissen. Die drei Partner haben während des Projekts sehr eng zusammengearbeitet und jeder trug zum Projekterfolg durch das Einbringen seiner Expertise bei – CITROSOL S.A. mit spezialisiertem Wissen im Bereich der Nacherntebehandlung zur Verlängerung der Haltbarkeit von Früchten, CNTA durch umfassendes Knowhow in Biotechnologie, Chemie und Nahrungsmittelverarbeitungstechnologien und KRONEN GmbH mit langjähriger Erfahrung in der Entwicklung und dem Bau von Maschinen zur Verarbeitung von Obst und Gemüse. Die Partner werden ihre Kooperation in der Zukunft fortsetzen, um Prozesse in der Nahrungsmittelindustrie weiter zu verbessern.

Weitere Informationen unter:

www.kronen.eu

<http://aquafreshproject.eu/>

Quelle: KRONEN GmbH

Veröffentlichungsdatum: 08.10.2019