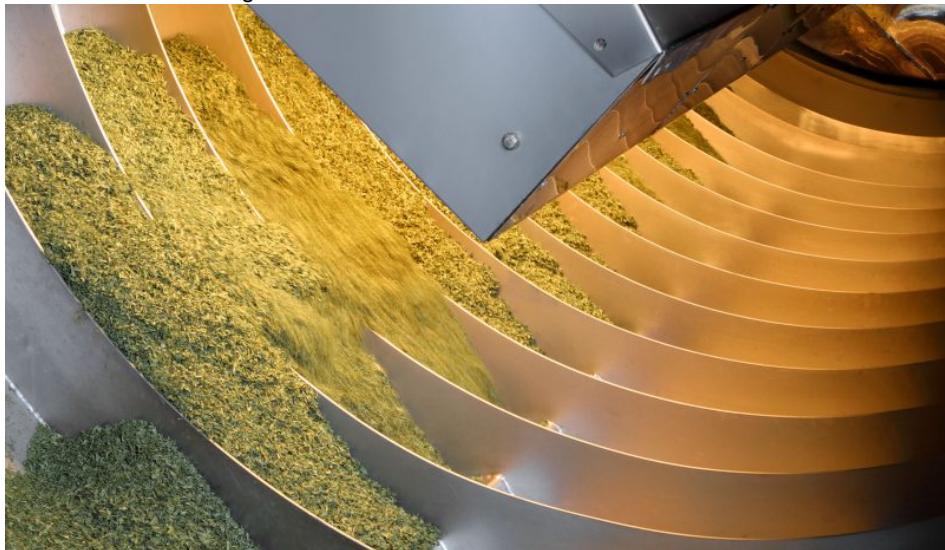


Infrarotlicht-Behandlung

Artikel vom 1. September 2023

Produktionsbereich allgemein



Sterilisieren, Rösten, Trocknen, Coaten und Vorratsschutz mittels Infrarotlicht-Behandlung (Bild: Kreyenborg).

Werden hochwertige und sensible Rohstoffe wie getrocknete Gewürze, Saaten, Tee, Nüsse oder schüttgutartige Lebensmittel mit dem Infrarotsystem »FoodSafety-IRD« von [Kreyenborg](#) behandelt, so werden die Vitamine, Inhalts- und Aromastoffe geschont. Durch die Behandlung mit dem infraroten Licht des Drehrohrs werden die Produkte in wenigen Minuten von innen nach außen erwärmt und auf diese Weise schonend entkeimt, geröstet oder getrocknet.

Feiner Wassernebel für zusätzlichen Schutz

Im Prozess regelt die Maschine die Intensität des infraroten Lichts sowie die Prozess- und Produkttemperatur permanent in Abhängigkeit zur Temperatur des zu behandelnden Produkts. Durch das laufende und schonende Durchmischen des Produkts wird eine gleichmäßige Ware hergestellt. Selbst leicht zerbrechliche Produkte wie Cashewkerne, Erdnüsse, Mandelhobel, etc. werden so sehr schonend behandelt. Veränderungen sind durch die Einstellung von Temperatur und Verweildauer schnell

realisierbar. Darüber hinaus wird der Energiebedarf durch das direkte Wirkprinzip des infraroten Lichts reduziert. Der Hersteller weist darauf hin, dass während der Behandlung bei Bedarf ein feiner Wassernebel eingedüst werden kann, um das Produkt zusätzlich zu schützen. Im Moment der Oberflächenverdampfung des eingesprühten Wassers werde die Keimreduzierung nochmals verstärkt und durch die Rückkühlung das Produkt zusätzlich geschützt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Keimreduzierungsverfahren greift das Infrarotlichtverfahren auch auch bei hartnäckigen sporenbildenden Bakterien, z. B. bei *Bacillus cereus*, und das Verfahren tötet auch sicher Salmonellen ab. Inhaltsstoffe wie ätherische Öle werden geschützt. Anwendbar ist das Verfahren auch für Bio-Lebensmittel.

Hersteller aus dieser Kategorie

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6
D-73760 Ostfildern
0711 72091-0
info.de@anton-paar.com
www.anton-paar.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300
info@bucherunipektin.com
www.bucherunipektin.com
[Firmenprofil ansehen](#)

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19
D-47829 Krefeld
02151 4402-0
info@baumerhhs.com
www.baumerhhs.com
[Firmenprofil ansehen](#)
