

MOSH/MOAH-freie Haftschmierstoffe

Artikel vom 14. November 2019
Bedarfsmittel AfG



Der MOSH/MOAH-freie Haftschmierstoff von OKS ist NSF-H1-zertifiziert und in der Lebensmittelindustrie vielseitig einsetzbar.

Mineralölrückstände in Lebensmitteln, sogenannte MOSH/MOAH-Substanzen, stehen im Verdacht, gesundheitliche Schäden zu verursachen. Auf diesen Umstand weisen Verbraucherschutzorganisationen in jüngster Zeit verstärkt hin. Aus diesem Grund hat

der Schmierstoffhersteller OKS jetzt ein langfristiges Entwicklungsprogramm zur Vermeidung dieser Substanzen in seinen Schmierstoffen für die Lebensmittelindustrie aufgelegt. Als erstes Produkt wurde »OKS 3750/3751« auf eine MOSH/MOAH-freie Version umgestellt. Dieser für die Lebensmittelindustrie zertifizierte Haftschmierstoff eignet sich speziell für die Schmierung von Antriebs- und Transportketten von Sortier-, Förder- und Verpackungsanlagen. Der MOSH/MOAH-freie Haftschmierstoff ist NSF H1 zertifiziert und in der Lebensmittelindustrie vielseitig für die Schmierung von hochbelasteten Maschinenelementen einsetzbar. Das mit PTFE additivierte, synthetische Grundöl sorgt für optimierte tribologische Eigenschaften wie höchstmöglichen Verschleißschutz, hohe Druckaufnahmefähigkeit, hohe Oxidations- und Alterungsbeständigkeit sowie ein gutes Kriechvermögen. Darüber hinaus zeichnet sich der Schmierstoff laut Hersteller durch seine gute Beständigkeit gegenüber Kalt- und Heißwasser, Wasserdampf sowie alkalischen und sauren Desinfektions- und Reinigungsmitteln aus. MOSH/MOAH-Substanzen gelangen v.a. durch die in Verpackungsmaterialien aus recyceltem Altpapier enthaltenen Druckfarben, Schmier- und Klebstoffen in die verpackten Lebensmittel. Auch wenn Schmierstoffe nicht die vorrangige Quelle für mögliche Verunreinigungen von Lebensmitteln mit solchen Mineralölrückständen sind, tragen MOSH/MOAH-freie Schmierstoffe dazu bei, die möglichen Verunreinigungen von Lebensmitteln durch diese Substanzen zu reduzieren. Das Risiko einer direkten Verunreinigung bei der Produktion und der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln kann so durch den Einsatz von Schmierstoffen minimiert werden, die frei von diesen chemischen Substanzen sind.

Hersteller aus dieser Kategorie

Lanxess Deutschland GmbH

Kennedyplatz 1

D-50569 Köln

nagardo@lanxess.com

www.nagardo.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Addinol Lube Oil GmbH

Am Haupttor

D-06237 Leuna

03461 845-0

info@addinol.de

www.addinol.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19

D-47829 Krefeld

02151 4402-0

info@baumerhhs.com

www.baumerhhs.com

[Firmenprofil ansehen](#)
