

Infrarotbehandlung von Rohstoffen

Artikel vom 27. August 2024



Das Infrarotlicht erwärmt die zu behandelnden Produkte in nur wenigen Minuten von innen nach außen (Bild: Kreyenborg).

Mit »FoodSafety-IRD« hat Kreyenborg eine Lösung für die Behandlung hochwertiger und empfindlicher Rohstoffe wie getrockneten Gewürzen, Saaten, Tee, Nüssen und anderer schüttgutartiger Lebensmittel entwickelt. Durch die Anwendung von infrarotem Licht werden Vitamine, Nährstoffe und Aromen geschont. Das System erwärmt die zu behandelnden Produkte in nur wenigen Minuten von innen nach außen. Dadurch erfolgt eine sanfte Entkeimung, Röstung oder Trocknung. Der Prozess passt sich laut Hersteller kontinuierlich an die spezifischen Anforderungen des Produkts an, indem Intensität des infraroten Lichts sowie Produkt- und Prozesstemperatur präzise gesteuert werden. Durch gleichmäßiges Durchmischen während des Prozesses wird eine homogene Produktqualität gewährleistet, selbst bei empfindlichen Produkten wie Cashewkernen, Erdnüssen und Mandelhobeln. Die Einstellung von Temperatur und Verweildauer ermöglicht eine flexible Anpassungen. Bei Bedarf kann während der Behandlung ein feiner Wassernebel eingedüst werden, um das Produkt zusätzlich zu schützen. Im

Moment der Oberflächenverdampfung des eingesprühten Wassers wird die Keimreduzierung nochmals verstärkt und durch die Rückkühlung das Produkt zusätzlich geschützt. Der Hersteller betont, dass sich das Gerät bei der Keimreduzierung auch gegenüber Sporenbildnerbakterien wie Bacillus cereus bewährt und eine zuverlässige Abtötung von Salmonellen gewährleistet. Wichtige Inhaltsstoffe wie ätherische Öle bleiben dabei bestmöglich erhalten. Das Verfahren ist zudem für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln geeignet.

Hersteller aus dieser Kategorie

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80 CH-8166 NIEDERWENINGEN 0041 44 8572300 info@bucherunipektin.com www.bucherunipektin.com

KHS GmbH

Juchostr. 20 D-44143 Dortmund 0231 569-0 info@khs.com www.khs.com Firmenprofil ansehen

Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7 D-85521 Ottobrunn 089 666633-400 info@jesspumpen.de www.jesspumpen.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag