

Infrarotbehandlung von Rohstoffen

Artikel vom **27. August 2024**
Produktionsbereich allgemein



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 Wasserdampf 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

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](#)

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80

CH-8166 NIEDERWENINGEN

0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)
