Zuverlässige Vorratsschutzbehandlung

Artikel vom **24. Juni 2025**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Kräuter Mix sichert die Qualität getrockneter Rohstoffe durch zwei vorratsschutzbewährte Verfahren: Phosphorwasserstoff-Behandlung in einer voll automatisierten Großkammer und CO2-Druckbehandlung in einem GMP-zertifizierten System mit CO2-Rückgewinnung.

Per CO2-Druckbehandlung (li.) oder PH3-Verfahren (re.) erfolgt die Vorratsschutzbehandlung der luftgetrockneten Naturprodukte wie Kräuter, Gewürze und Gemüse (Bild: Kräuter Mix).

Getrocknete pflanzliche Rohstoffe sind trotz hoher Hygienestandards anfällig für Schädlingsbefall. Zur Sicherung ihrer Qualität setzt die Kräuter Mix GmbH auf eine gezielte Vorratsschutzbehandlung, die Schadinsekten wie Käfern, Motten oder deren

Entwicklungsstadien den Nährboden entzieht. Zwei Verfahren kommen dabei zur Anwendung: die Behandlung mit Phosphorwasserstoff (PH3) und Druckbehandlung mit Kohlenstoffdioxid (CO2).

Hochmoderne Großvolumenkammer

Die Vorratsschutzbehandlung erfolgt in der Regel bei Wareneingang, die Wahl des Verfahrens hängt vom Produkt, seinen Eigenschaften und der Verpackung ab. Besonders anfällige Rohstoffe wie Trockengemüse oder Pilze werden vorab in Quarantäne gelagert, Heilkräuter werden generell vorratsschutzbehandelt. Das Unternehmen betreibt nach eigener Angabe eine hochmoderne Großvolumenkammer mit 540 Palettenplätzen für das PH3-Verfahren. Über vier Tage durchdringt das Gas selbst verpackte Waren vollständig und tötet Schädlinge zuverlässig ab – rückstandsfrei und ohne Beeinträchtigung von Geschmack, Geruch oder Aussehen. Temperatur und Prozessparameter werden permanent überwacht. Die vollautomatische Beschickung über fahrerlose Transportsysteme ermöglicht einen 24/7-Betrieb der Kammer. Bei der CO2-Druckbehandlung wird in einem Drei-Kammer-System mit CO2-Rückgewinnung, das für den Einsatz für Arzneimittel zusätzlich GMP-zertifiziert ist, die Ware drei Stunden lang bei bis zu 20 bar mit CO2 behandelt. Der rasche Druckabbau führt zur Zelltod-induzierenden CO2-Freisetzung in Schädlingen. Das Verfahren hinterlässt keine Rückstände, erhält Struktur sowie Qualität der Produkte und ist gemäß EU-Verordnung 848/2018 für Bio-Ware zugelassen. Beide Methoden gelten als gleichwertig wirksam, sind vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zugelassen und stehen auch für Lohnarbeiten zur Verfügung. Permanente Lagerüberwachung, Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle sowie Insektenfallen sichern zusätzlich den Vorratsschutz bei dem Abtswinder Unternehmen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag