Getrocknete pflanzliche Rohstoffe

Artikel vom **29. August 2021**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Kräuter Mix verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der natürlichen Keimreduzierung (Bild: Horst Bernhard).

Keimreduzierte Ware wird immer gefragter, und der Bedarf der Lebensmittelindustrie an schonend und natürlich behandelten pflanzlichen Trockenprodukten steigt seit Jahren. Bei Kräuter Mix als Industriezulieferer, der neben der Rohstoffveredelung seit über 20 Jahren Naturprodukte keimreduziert, macht dieser Anteil rund ein Viertel der Gesamtproduktion aus.

Sattdampf-Prinzip

Alle fünf Keimreduzierungsanlagen des Betriebs – die neueste davon aus dem Jahr 2021 – arbeiten laut Angabe des Unternehmens auf dem aktuellen Stand der Technik nach dem Sattdampf-Prinzip, um die mikrobiologische Grundbelastung von Kräutern, Gemüsen und Gewürzen den gesetzlichen Vorgaben und Kundenanforderungen gemäß

zu minimieren. Die Produkte werden mit gesättigtem Wasserdampf behandelt und sehr schnell erhitzt. Ohne den Einsatz von Chemikalien werden so potenzielle Krankheitserreger wie Salmonellen, Sporenbildner oder Enterobakterien, mit denen pflanzliche Rohstoffe von Natur aus verunreinigt sein können, reduziert. Der rein physikalische Prozess ist vergleichbar mit der Funktion eines Schnellkochtopfs. Entscheidend für die Lebensmittelsicherheit ist das Zusammenspiel von Temperatur, Druck und Zeit, ohne die sensorische Qualität der Ware im Hinblick auf deren Aussehen, Geschmack und Inhaltsstoffe zu beeinträchtigen. Das Unternehmen setzt zwei unterschiedliche, aber in ihrem Wirkungsgrad identische Verfahren zur natürlichen Keimreduzierung ein, die auch als Lohnbearbeitung möglich sind: Auf den kontinuierlichen Großanlagen wird die Ware mittels Pneumatik und Elevatoren in einen Autoklav befördert und dort für mehrere Sekunden dem Sattdampf ausgesetzt, bevor ihr in einem Fließbetttrockner die Feuchtigkeit wieder entzogen wird. In einer Batch-Anlage für kleinere und flexible Fertigungsaufträge, die nach dem GMP-Standard zertifiziert ist, erfolgt in einer Kammer die Keimreduzierung durch den mehrmaligen Wechsel von Vakuum und Dampfbehandlung. Im Zuge des letzten Vakuums kommt es zur Trocknung der Ware. Für die Keimreduzierung per Sattdampf eignen sich bis auf wenige Ausnahmen alle pflanzlichen Rohstoffe in jeglicher Bearbeitungsform, auch Bio-Ware. Für sensorisch sensible Produkte empfiehlt das Unternehmen das besonders schonende Verfahren der Kammerkeimreduzierung.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag