Vielfältig einsetzbare Kohlensäure

Artikel vom **8. September 2022**
Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG



CO2 wird bei der Getränke- und Lebensmittelherstellung in unterschiedlichen Anwendungen eingesetzt (Bild: Carbo).

Der Begriff »Kohlensäure« bezeichnet eigentlich in Wasser gelöstes Kohlendioxid (CO2), ein farb- und geruchloses, reaktionsträges, sauerstoffverdrängendes und in

Flüssigkeiten gut lösliches Gas. Die Carbo Kohlensäurewerke GmbH & Co. KG befasst sich seit mehr als 120 Jahren mit Anwendungen und dem Vertrieb von Kohlensäure bzw. CO2. Dank eigenen natürlichen Quellen in der Vulkaneifel und Kooperationen mit Produktionen, bei denen CO2 als Nebenprodukt entsteht und rezykliert wird, verfügt der Betrieb über hochwertige Rohstoffe. So wird für die Lebensmittel- und Getränkebranche ausschließlich lebensmittelsicheres CO2 (E290) verwendet. In flüssiger Form kann es mit speziellen Tankwagen als Gefahrgut transportiert und für unterschiedliche Anwendungsgebiete bereitgestellt werden.

CO2 für die Gastronomie

Das Unternehmen füllt CO2 in Druckgasflaschen ab, die deutschlandweit in der Gastronomie für den Betrieb von Schankanlagen, in gewerblichen Räumen für Wasserspender und in privaten Haushalten für Wassersprudler Anwendung finden. Die 425-g-Druckgasflaschen für Wassersprudler werden unter der Marke »Carbosoda« ausschließlich mit CO2 aus der Vulkaneifel befüllt, das besonders feinperlig ist und den Getränken dadurch eine besondere Frische verleiht. Das CO2 kommt darüber hinaus z. B. beim Verpacken von Lebensmitteln, beim sauerstofffreien Befüllen von Tanks, zur Behandlung von basischen Abwässern, zum Entkoffeinieren von Kaffee, bei der Extraktion von Aromastoffen, beim kontrollierten Pflanzenwachstum in Gewächshäusern oder zum Kaltmahlen von Kräutern und Gewürzen zum Einsatz. In fester Form als Trockeneispellets, -nuggets oder-blöcke mit einer Temperatur von ca. -78 °C wird das CO2 z. B. zum Frosten von Lebensmitteln bei der Herstellung und zum Kühlen verwendet. Auch für die sogenannte Druckentwesung zur Bekämpfung von Vorratsschädlingen kommt CO2 zum Einsatz. Bei der Druckentwesung werden trockene Bio-Rohstoffe wie Tee, Kräuter, Trockenobst, Nüsse etc. in Autoklaven mit CO2 unter 10, 15, 20 oder 30 bar Druck behandelt und so 100 % der Vorratsschädlinge effektiv, zeitsparend und biologisch ganz ohne Zusatz von Giftstoffen bekämpft. Das Unternehmen Carvex Verfahrenstechnologie für Lebensmittel und Pharma GmbH vertreibt weltweit Druckentwesungssysteme, die individuell auf den Kundenbedarf zugeschnitten werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln
0221 8885-0
velcorin@lanxess.com
www.velcorin.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag