

Neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung« – auf dem Weg zur nachhaltigen Produktion

Artikel vom **15. November 2022**

Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Roter Faden der aktuellen Ausgabe des Jahresmagazins [»Getränke + Lebensmittel Verarbeitung«](#) ist vom Forum bis zur letzten Rubrik das Leitthema »Nachhaltigkeit«.



Ab sofort verfügbar: die neue Ausgabe »Getränke + Lebensmittel Herstellung« (Bild: Kuhn Fachmedien).

Mit knapp 70 Fach- und Autorenbeiträgen sowie zahlreichen Informationen zu Produktneuentwicklungen finden Leserinnen und Leser der »Getränke + Lebensmittel Herstellung« wieder viele Anregungen und Lösungen, wie sie die Fertigung effizienter gestalten und die eigenen Nachhaltigkeitsziele erfüllen können.

Kunststoffbranche zeigt, dass das Thema Nachhaltigkeit bei den Unternehmen längst angekommen ist.

Gärkontrolle von Endress+Hauser: Live-Übertragung des Gärprozesses



Live-Übertragung des Gärprozesses

Wer eine Flasche seines Lieblingsbieres öffnet, erwartet ein bekanntes Geschmackserlebnis. Dahinter steckt ein komplexer Prozess, bei dem vor allem die Gärung genau kontrolliert werden muss. Ein neues Multisensor-Messgerät von Endress+Hauser ermöglicht durch die Kombination verschiedener Messverfahren in Verbindung mit digitalen Technologien eine Live-Verfolgung des Gärprozesses. Die permanente Messung trägt maßgeblich zu einer kontinuierlich hohen Qualität bei.

Die Gärung ist ein Prozess, bei dem Zucker in Ethanol und Kohlendioxid umgewandelt wird. Dieser Prozess ist von vielen Faktoren abhängig, wie der Temperatur, der pH-Wert, der Sauerstoffkonzentration und der Gärungszeit. Ein Multisensor-Messgerät von Endress+Hauser ermöglicht die Live-Übertragung des Gärprozesses. Das Gerät misst verschiedene Parameter wie die Temperatur, den pH-Wert, die Sauerstoffkonzentration und die Gärungszeit. Diese Daten werden in Echtzeit auf einem Tablet oder Smartphone übertragen, was es ermöglicht, den Gärprozess jederzeit und überall zu überwachen. Durch die permanente Messung kann die Gärung genau kontrolliert werden, was zu einer kontinuierlich hohen Qualität des Bieres führt.

Das Multisensor-Messgerät von Endress+Hauser ist ein innovatives Gerät, das die Gärung genau kontrolliert. Es misst verschiedene Parameter wie die Temperatur, den pH-Wert, die Sauerstoffkonzentration und die Gärungszeit. Diese Daten werden in Echtzeit auf einem Tablet oder Smartphone übertragen, was es ermöglicht, den Gärprozess jederzeit und überall zu überwachen. Durch die permanente Messung kann die Gärung genau kontrolliert werden, was zu einer kontinuierlich hohen Qualität des Bieres führt.

Wer eine Flasche seines Lieblingsbieres öffnet, erwartet ein bekanntes Geschmackserlebnis. Dahinter steckt ein komplexer Prozess, bei dem vor allem die Gärung genau kontrolliert werden muss. Ein neues Multisensor-Messgerät von [Endress+Hauser](#) ermöglicht durch die Kombination verschiedener Messverfahren in Verbindung mit digitalen Technologien eine Live-Verfolgung des Gärprozesses. Die permanente Messung trägt maßgeblich zu einer kontinuierlich hohen Qualität bei. [Beitrag lesen.](#)

Sensoren für Druck und Füllstand von Vega: Für den süßen Gruß am Morgen



Das ist die ideale Lösung für die Überwachung des Füllstands und des Drucks in einem Behälter. Das Sensor-System von Vega ermöglicht eine präzise Messung des Füllstands und des Drucks in einem Behälter. Die Daten werden in Echtzeit auf einem Tablet oder Smartphone übertragen, was es ermöglicht, den Füllstand und den Druck jederzeit und überall zu überwachen. Durch die permanente Messung kann der Füllstand und der Druck genau kontrolliert werden, was zu einer kontinuierlich hohen Qualität des Produkts führt.

Das Sensor-System von Vega ist ein innovatives System, das die Überwachung des Füllstands und des Drucks in einem Behälter ermöglicht. Es besteht aus einem Sensor-Modul, das in den Behälter installiert wird, und einem Display-Modul, das die Messwerte anzeigt. Die Daten werden in Echtzeit auf einem Tablet oder Smartphone übertragen, was es ermöglicht, den Füllstand und den Druck jederzeit und überall zu überwachen. Durch die permanente Messung kann der Füllstand und der Druck genau kontrolliert werden, was zu einer kontinuierlich hohen Qualität des Produkts führt.

Das Sensor-System von Vega ist ein innovatives System, das die Überwachung des Füllstands und des Drucks in einem Behälter ermöglicht. Es besteht aus einem Sensor-Modul, das in den Behälter installiert wird, und einem Display-Modul, das die Messwerte anzeigt. Die Daten werden in Echtzeit auf einem Tablet oder Smartphone übertragen, was es ermöglicht, den Füllstand und den Druck jederzeit und überall zu überwachen. Durch die permanente Messung kann der Füllstand und der Druck genau kontrolliert werden, was zu einer kontinuierlich hohen Qualität des Produkts führt.

Am Frühstückstisch schätzt jeder geschmackvolle Konfitüren. Die Produktion des Brotaufstrichs ist jedoch eine äußerst

klebrige Angelegenheit und verlangt den eingesetzten Komponenten so einiges ab. Wartungsfreie Druck- und Füllstandsensoren von [Vega](#) sorgen für gleichbleibend hohe Qualität und eine reibungslose Produktion. [Beitrag lesen](#).

Innowatech: Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen



Verdunstungskühlanlagen vermeiden die Vermehrung von Legionellen und Biofilm. Innowatech stellt eine Reihe von Lösungen für die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen vor.

Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen

In vielen Unternehmen, die in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie tätig sind, ist die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen eine wichtige Aufgabe. Innowatech stellt eine Reihe von Lösungen für die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen vor.

Die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen ist eine wichtige Aufgabe. Innowatech stellt eine Reihe von Lösungen für die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen vor.

Innowatech stellt eine Reihe von Lösungen für die Vermeidung von Legionellen und Biofilm in Verdunstungskühlanlagen vor. Die Lösungen sind in drei Kategorien unterteilt: 1. Vermeidung von Legionellen, 2. Vermeidung von Biofilm, 3. Vermeidung von Legionellen und Biofilm.

In vielen Unternehmen, die Lebensmittel und Getränke herstellen und verarbeiten, wird die im Betrieb benötigte Kühlleistung über Verdunstungskühlanlagen und Kühltürme erzeugt. Diese gelten aufgrund ihrer Beschaffenheit als potenzielle Keimherde für Legionellen und andere pathogene Keime. Die permanente Behandlung des Kühlwassers von [Innowatech](#) sorgt dabei für die Reduktion von Keimen und Biofilm in wasserführenden Installationen sowie für eine nachhaltige Verbesserung der Wasserqualität – und das bei geringen Betriebskosten.

Kunststoffpaletten von Purus Plastics: Weniger Holz ist mehr

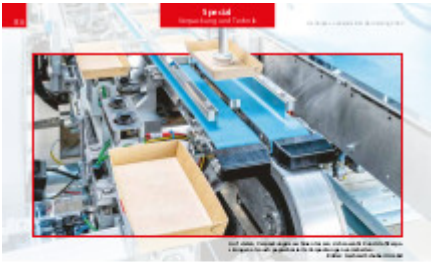


Weniger Holz ist mehr. Das ist die Botschaft der neuen Kunststoffpaletten von Purus Plastics. Diese Paletten sind aus 100% recyceltem Kunststoff gefertigt und sind daher umweltfreundlicher als Holzpaletten. Sie sind auch robuster und langlebiger als Holzpaletten. Purus Plastics stellt eine Reihe von Kunststoffpaletten in verschiedenen Größen und Farben her. Die Paletten sind aus 100% recyceltem Kunststoff gefertigt und sind daher umweltfreundlicher als Holzpaletten. Sie sind auch robuster und langlebiger als Holzpaletten. Purus Plastics stellt eine Reihe von Kunststoffpaletten in verschiedenen Größen und Farben her.

Kunststoffpaletten aus Recyclingmaterial von [Purus Plastics](#) sind nachhaltig und robust für den wiederholten Einsatz. Sie helfen nicht

nur dabei, den wertvollen Rohstoff Holz einzusparen, das geringere Gewicht entlastet zudem den Transport. Auch die Einsparung an Lagerfläche dank Stapelbarkeit ist beeindruckend.

Schubert-Gruppe: Verpackungsentwicklung – Nachhaltigkeit mit Augenmaß



Verpackungsentwicklung: Nachhaltigkeit mit Augenmaß

Wie nachhaltig ist eine Glasflasche? Ist sie wirklich recyclingfähig? Kann man sie auch wiederverwerten? Diese Fragen stellen sich immer öfter. Die Schubert-Gruppe hat sich mit diesen Fragen auseinandergesetzt und entwickelt eine nachhaltige Verpackungslösung.

Die Schubert-Gruppe ist ein führender Hersteller von Verpackungsmaschinen. Die Gruppe besteht aus mehreren Unternehmen, die sich auf die Entwicklung und Produktion von Verpackungsmaschinen spezialisiert haben. Die Schubert-Gruppe ist ein führender Hersteller von Verpackungsmaschinen. Die Gruppe besteht aus mehreren Unternehmen, die sich auf die Entwicklung und Produktion von Verpackungsmaschinen spezialisiert haben.

Gerhard Schubert, CEO der Schubert-Gruppe

Papierbasiert, aus Glas oder doch bioabbaubar? Was eine nachhaltige Verpackung ausmacht, darüber gehen die Meinungen auseinander. Sicher ist: Der Druck wächst auch für Hersteller aus der Getränke- und Lebensmittelbranche. Doch wie lassen sich die Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher ebenso erfüllen wie die Wünsche der Recyclingunternehmen? Verpackungsdienstleistungen als Dienstleistung bietet der Maschinenbauer [Gerhard Schubert GmbH](#) aus Crailsheim. Nachhaltigkeit wird dabei ebenso berücksichtigt wie Produktsicherheit und effizientes Handling. Diese und noch viele weitere Fachbeiträge und Produktmeldungen unterstützen Sie dabei, Ihre Fertigung effizienter und nachhaltiger zu gestalten. Mehr Einblick in die aktuelle Ausgabe gibt die [Leseprobe »Getränke + Lebensmittel Herstellung 2022«](#) (PDF ca. 4 MB). Die 2022er-Ausgabe können Sie gleich [direkt beim Verlag bestellen](#).

Hersteller aus dieser Kategorie

SEW-EURODRIVE GmbH & Co KG

Ernst-Blickle-Str. 42
D-76646 Bruchsal
07251 75-0
sew@sew-eurodrive.de
www.sew-eurodrive.de
[Firmenprofil ansehen](#)

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2
D-73760 Ostfildern
0711 3409-0
info@pilz.de
www.pilz.com

