Für den süßen Gruß am Morgen

Artikel vom **15. November 2022**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Am Frühstückstisch schätzt jeder geschmackvolle Konfitüren. Die Produktion des Brotaufstrichs ist jedoch eine äußerst klebrige Angelegenheit und verlangt den eingesetzten Komponenten so einiges ab. Druck- und Füllstandsensoren von Vega sorgen dafür, dass dennoch die richtige Menge der süßen Masse an den Verpackungslinien ankommt.



Die genaue Druck- und Füllstandmessung ist wesentlich für die Qualität der Konfitüren. Die Sensoren begleiten die Herstellung und tragen so zur hohen Qualität bei. (Bild: Vega).

Wenn es um Konfitüren und Marmeladen geht, macht dem größten Konfitürenhersteller Italiens so leicht keiner etwas vor. Das Unternehmen Menz&Gasser ist in Europa ein führender Hersteller von Konfitüren in Portionspackungen und in 50 Ländern auf vier Kontinenten aktiv. Dabei ist das Unternehmen mit Standorten in Novaledo (Trentino), Verona (Venetien) und Kuala Lumpur (Malaysia) nicht nur variantenreich im Geschmack, sondern auch bei der Vielfalt an Verpackungen. Der Konfitürenhersteller beliefert sowohl die großen Einzelhandelsketten und Hotels (HoReCa), als auch die Patisserie. Ergänzt wird das Programm durch süß-saure und salzige Rezepturen wie Dips, Chutneys und mehr.

150 Neuheiten pro Jahr

Damit ist das Unternehmen seit über 80 Jahren erfolgreich. Basis für den Erfolg sind eine intensive Forschung und Entwicklung sowie kontinuierliche Investitionen in Innovation und neue Technologien. Jedes Jahr werden in den hauseigenen Labors mehr als 150 Projekte für neue Produkte entwickelt, insgesamt stehen 600 Entwicklungsprojekte in der Pipeline.



Über die Druckmessung mit dem Druckmessumformer »Vegabar« wird beispielsweise der Druck in den Verdampfern konstant gehalten (Bild: Vega).

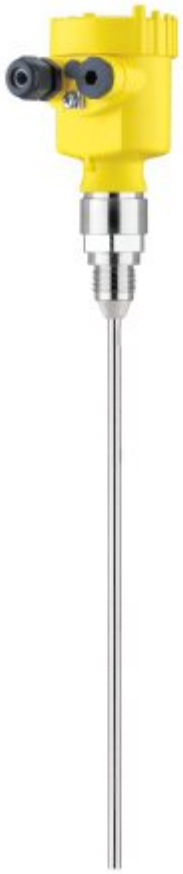
Durchschnittlich werden zehn Prozent des Umsatzes mit Produktneuheiten generiert. Dafür stehen zwei Forschungs- und Entwicklungslabors zur Verfügung, die sich ausschließlich um die Entwicklung von Lösungen für Fruchtzubereitungen und das fertige Endprodukt kümmern. Ein drittes Forschungs- und Entwicklungslabor wurde vor drei Jahren in Kuala Lumpur bald nach der Gründung der Niederlassung in Malaysia, eröffnet. Hier werden Produkte entwickelt, die den spezifischen Bedürfnissen der fernöstlichen Märkte gerecht werden sollen.

Geschmackvoller Mix

Vor allem die strenge Qualitätskontrolle der Eingangsprodukte ist Garant für den Erfolg des Unternehmens. Die Früchte und Zutaten werden von ausgewählten Lieferanten im

gefrorenen Zustand erhalten. Sie werden in speziellen Kühlräumen bei -20 Grad Celsius gelagert. Abhängig von der Nachfrage wird das Basisprodukt zunächst in einen Behälter und dann in einen Mischer gegeben, in dem es dann aufgetaut wird. Je nach Rezept werden verschiedene Kristallzucker-, Glukose- und/oder Traubensaftprodukte dazugegeben. Die Lösung gelangt dann in einen Verdampfer, in dem verschiedene Verdickungsmittel eingesetzt werden, beispielsweise Pektin, um der Marmelade Konsistenz und Härte zu verleihen. Geruch, Farbe, Geschmack, Konsistenz, Vorgelierung und Fruchtverteilung sind die Merkmale, die im Wesentlichen die Qualität von Konfitüre und Fruchtaufstrichen bestimmen. Wenn alle Bedingungen erfüllt sind, wird die Masse in einen Tank überführt, um dann zu den unterschiedlichen Verpackungslinien zu gelangen, etwa für kleine Gläser, für kleine Einzelportionen wie man sie aus dem Hotel kennt oder für größere Gebinde.

Prozess unter Kontrolle



Das geführte Radarmessgerät »Vegaflex« kontrolliert zum Beispiel den Füllstand in den Gebinden,

Vorratssilos und Tanks (Bild: Vega).

Die genaue Druck- und Füllstandmessung ist wesentlich für die Qualität der Endprodukte. Vega-Sensoren werden hauptsächlich in den Verdampfer- und Verpackungslinien eingesetzt. Die zu messenden Produkte reichen von Glukose und Fruktose über Wasser und Reinigungslösungen bis zur fertigen Konfitüre. So werden in den Verdampfern die Früchte schonend unter Vakuum eingekocht, damit die Inhaltsstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Über die Druckmessung mit dem Druckmessumformer »Vegabar« wird beispielsweise der Druck in den Verdampfern konstant gehalten. Der Drucksensor »Vegabar 82« ist als robuster Allrounder in vielen Anwendungen im Einsatz. Seine Besonderheit ist die keramische Messzelle, die Vega als Komplettanbieter für Druckmesstechnik selbst fertigt. Dank dieser ölfreien keramischen »Certec«-Messzelle ist der Sensor resistent gegen Temperaturschocks. Er bewältigt Temperaturen bis 150 Grad Celsius und ist daher besonders für Anwendungen mit hohen Temperaturen in Vakuumanwendungen geeignet. Darüber hinaus besitzt er eine äußerst hohe Überlastfestigkeit vom Faktor 200. Das geführte Radarmessgerät »Vegaflex« wiederum kommt in den sich anschließenden Verpackungslinien zum Einsatz. Hier kommt es unter anderem darauf an, den Füllstand in den Gebinden zu kontrollieren. Eine andere Füllstandmessung kontrolliert den Bestand in den Lagersilos und Tanks.

Zuverlässige Messungen

In all diesen Anwendungen sorgen Dampf, Kondensat, Anhaftungen durch die zähflüssige Marmelade an der Messzelle der Drucksensoren und der Stabsonde der geführten Radarsensoren sowie die Rührwerke immer wieder für neue Herausforderungen, ebenso wie die hohen Temperaturen, die zwischen 65 und 85 Grad Celsius liegen, aber auch das Vakuum. Dank der Vega-Sensoren ist der Prozess jedoch immer unter Kontrolle. Die Sensoren arbeiten selbst bei Kontakt mit dem viskosen und klebrigen Produkt oder bei wechselnden Prozessbedingungen sehr zuverlässig.



Die Sensoren von Vega arbeiten selbst bei Kontakt mit dem viskosen und klebrigen Produkt oder bei wechselnden Prozessbedingungen sehr zuverlässig (Bild: Vega).

Ursprünglich wurden die Vega-Sensoren von dem Planungsunternehmen ausgewählt, das die Anlage vor mehr als 20 Jahren errichtete. Mittlerweile schätzt man aber bei Menz&Gasser die Zuverlässigkeit und die geringen – oder besser gesagt: die nicht vorhandenen – Instandhaltungsaufwendungen. Praktischer Nebeneffekt: Wenn die Sensoren nicht ausfallen, entfällt auch die Lagerung und das Management von Ersatzteilen. Das Südtiroler Unternehmen setzt daher auch in Zukunft auf die enge Zusammenarbeit mit dem Sensorhersteller aus dem Schwarzwald.

Hersteller aus dieser Kategorie

Seli GmbH Automatisierungstechnik
Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen

05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag