

👑 Projekte & Entwicklung



AQUAFRESH:

Integrierte Strategien zur
Optimierung der Wassernutzung
in der Freshcut-Verarbeitungs-
industrie

Integrierte Strategien zur Optimierung der Wassernutzung in der Freshcut-Verarbeitungsindustrie

Der Landwirtschafts- und Freshcut-Sektor muss auf die zunehmenden Forderungen nach Lebensmittelsicherheit, Konkurrenzfähigkeit sowie nach umweltbewusster Nachhaltigkeit reagieren. Das Waschen mit Trinkwasser ist einer der Hauptverarbeitungsprozesse nach der Ernte, mit der Schmutz und mikrobiologisch bedenkliche Keime von Obst und Gemüse entfernt werden.

Das Ziel des Projekts:

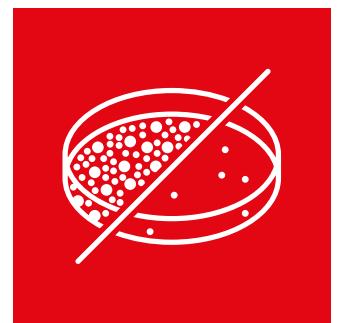
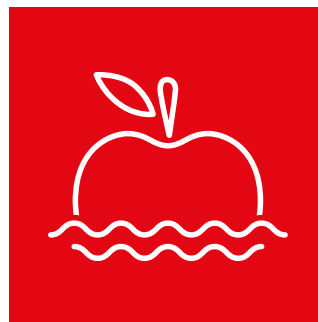
- Die Verarbeitung soll dahingehend verbessert werden, dass beim Wasch- und Desinfektionsvorgang der Wasser- und Energieeinsatz reduziert und damit umweltschonender gestaltet wird. Gleichzeitig soll die Lebensmittelsicherheit für den Konsumenten erhöht werden.
- Die Freshcut-Branche erhält ein neues Waschverfahren, das eine Alternative zur traditionellen auf Chlor basierten Desinfektion darstellt.

KRONEN - Aktives Pre-Waschsystem:

KRONEN entwickelt ein völlig neuartiges Pre-Waschsystem. Dieses integriert eine Reihe von Vorgängen: der Salat wird mit einer Wasserrutsche unter Wasser gebracht, Insekten werden mit einem Austrag separiert, Erde wird durch einen mechanischen Waschprozess entfernt, Sand wird mit einer Sandklappe separiert, das Endprodukt wird schließlich auf einem Austrageband vom Wasser getrennt und das Wasser vor der Wiederverwendung gefiltert.

Für das Design werden wichtige Aspekte berücksichtigt wie: Hygienic Design, Vermeidung von Biofilm-Ablagerungen beim Waschprozess, Reduzierung des Wasserverbrauchs durch die Minimierung des Wasser-Produkt-Verhältnisses und Verringerung des Energieverbrauchs.

Die richtige Kombination von wiedereingesetztem Wasser (und Auswirkungen auf COD), Frischwasser und Peressigsäure (PAA) ist zudem notwendig, um ein gutes Waschergebnis zu gewährleisten und Cross-Kontamination zu vermeiden.



Projektpartner:





CITROSOL - Lebensmittelsicherheit gewährleisten

CITROSOL entwickelt eine neue Hygiene-Strategie für die Wasserdesinfektion in Zusammenarbeit mit dem CNTA. CITROSOL leitet die Untersuchungen mit dem Ziel:

- Den Effekt des Hygiene-Wirkstoffs Citrocide, dessen Formel PAA-basiert ist, auf die Qualität des Waschwassers und auf das Produkt zu evaluieren
- Die wirksame Minimaldosis sowie die Menge an Desinfektionsmittelrückständen zu bestimmen, so dass das Wasser hygienisch gehalten und die Produktqualität gewährleistet wird.
- Den Einfluss von COD, Trübung und der Konzentration von organischen Stoffen im Waschwasser zu untersuchen, in Hinblick auf die Effizienz der Hygiene-Strategie.
- Die Entstehung von Chlor-basierten „Disinfection By-Products“ (DBPs) zu verhindern.

Das übergeordnete Ziel ist es, die effizienteste Anwendung des Desinfektionsmittels Citrocide zu definieren, um so das Waschwasser hygienisch zu halten und Cross-Kontamination zu vermeiden, während die Lebensmittelsicherheit und -qualität der Freshcut-Produkte gewährleistet ist. Gleichzeitig soll der Branche damit eine umweltfreundliche Lösung zur Verfügung gestellt werden.

Zudem wird das Citrocide-System von CITROSOL speziell für die Freshcut-Verarbeitungsindustrie angepasst, so dass die vollständige Einhaltung der Prozess-Spezifikationen, die sich aus den Untersuchungen ergeben, gewährleistet ist.

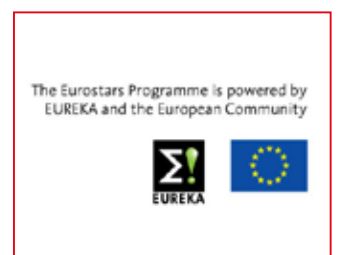
Die fortschrittliche Technologie wird eine komplett automatische Kontrolle sowie das Monitoring des Desinfektionsprozesses erlauben.



Projektdetails:

Projektdauer: Juni 2017 - Dezember 2019
Mehr: www.aquafresh.eu
Kontakt: eric.lefebvre@kronen.eu

Gefördert durch:



Die Produktpalette:



- **Bandschneidemaschinen**
GS 10-2, GS 20
- **Scheiben- und Eckenschneider**
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Spezialschneide- und Stanzmaschinen**
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450
- **Würfel- und Streifenschneider** KUJ V
- **Spiralenschneidemaschinen** SPIRELLO 150, S 021
- **Universalschneidemaschine** KSM 100
- **Krautschneider** CAP 68
- **Kohlstrunkbohrer** KSB
- **Gitter-, Teil- und Stanzmaschine** PGW, HGW
- **Gemüse- und Salat-Waschtechnik**
- **Schälmaschinen**
für Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Ananas, Kartoffeln, Karotten, Gurken, Rettich, Sellerie, u.a.
- **Salatschleudern und Trocknungsanlagen**
- **Verpackungsmaschinen**
- **Sondermaschinen**
- **komplette Produktionslinien**

Wir entwickeln und produzieren Einzelmaschinen, Sondermaschinen und komplette Verarbeitungslinien für die Nahrungsmittelindustrie.

Wir bieten Ihnen Einzellösungen, ganz speziell für Ihren Betrieb oder wir planen und realisieren komplette Produktionsabläufe für Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Die Krone
für Frische

Ein Unternehmen der
Zillgith Beteiligungs GmbH



KRONEN GmbH
Römerstraße 2a
D-77964 Kehl am Rhein
Telefon: +49 (0) 7854/96 46-0
Telefax: +49 (0) 7854/96 46-500
info@kronen.eu
www.kronen.eu