

Agieren statt reagieren

Die Qualität und deren Sicherung von der Rohmilch bis zum fertigen Produkt ist oberstes Gebot der in Wiefelstede und Oldenburg ansässigen Molkerei Ammerland eG. 225 Mitarbeiter in zwei Produktionsbetrieben verarbeiteten 2005 knapp 50.000 t Käse, 15.000 t Butter und gut 57.000 t Frischprodukte.

„Wir betreiben im Sinne von agieren statt reagieren eine Qualitätssicherung auf hohem Niveau“, erläutert Dr. Klaus Gehrke, verantwortlich für Qualitätssicherung und Produktentwicklung im Werk Oldenburg. „So haben wir durch den Einsatz von UV-C-Entkeimungssystemen in zwei Anwendungsfällen bei Sauermilcherzeugnissen und Desserts keimarme Bedingungen geschaffen und damit das MHD verlängern können.“

Bei der ersten Anwendung handelt es sich um eine Abfüllmaschine, die 2003 nachträglich mit UV-C-Strahlern ausgerüstet wurde. Hier werden 5- und 10-Kilo-Großverbrauchergerichte mit Sauermilcherzeugnissen gefüllt, die erhöhten Anforderungen an die Haltbarkeit gerecht werden müssen.

Keimarme Bedingungen in Abfüllmaschine für Großgebinde

Dr. Gehrke: „Während des Abfüllvorgangs gerät der Sahnejoghurt zwangsläufig in Kontakt mit der in der Maschine befindlichen Raumluft. Die Gefahr der Kontamination mit Schimmelpilzen,



Dr. Klaus Gehrke, verantwortlich für Qualitätssicherung und Produktentwicklung im Werk Oldenburg, ist stolz über die ISO- und IFS-Zertifizierungen der Molkerei Ammerland eG.



Kontamination mit Mikroorganismen wird in der Abfüllanlage für Großgebinde durch Innenraum-Bestrahlung effizient verhindert.

Hefen oder anderen Mikroorganismen ist damit gegeben. Um dies zu verhindern, bestrahlen wir die Innenraumluft der Maschine. Die UV-C-Strahler von BÄRO sind dabei mit entsprechenden Abdeckungen so in der Maschine integriert, dass keinerlei Strahlung auf die Ware trifft, die in der Luft befindlichen Keime allerdings effizient inaktiviert werden. Es tritt auch keine Strahlung nach außen, so dass auch für die Mitarbeiter keinerlei Gefährdung besteht.“ Dr. Gehrke, der sich bereits während seines Studiums intensiv mit Mikrobiologie beschäftigt hat, hält viel von der UV-C-Technologie. „Es handelt sich um ein anerkanntes physikalisches Prinzip, das völlig ohne Chemie auskommt. Wir sind seinerzeit in den Fachmedien auf BÄRO aufmerksam geworden, haben den Kontakt geknüpft und die Anwendungstechniker von BÄRO entwickelten sehr schnell konkrete Lösungsvorschläge zur Ausführung, Dimensionierung und Platzierung der UV-C-Strahler. Seit 2003 brennen diese sehr erfolgreich und unterstützen nachweislich die Abfüllung unter keimarmen Bedingungen.“ Wie der Qualitätssicherungsfachmann weiter ausführt, konnte das MHD dadurch weiter angehoben werden.

Effiziente Luft- und Packungsentkeimung im Rundfüller

Ein zweites Anwendungsfeld für UV-C-Entkeimung sah Dr. Gehrke in einem so genannten Becher-



Wirkungsvolle Entkeimung von Innenräumen und Packungen im Rundfüller für Creme-Puddings und Zaziki

rundfüller gegeben. Hier erfolgt die Befüllung von 500-g-Bechern mit Creme-Puddings und Zaziki für große Handelsketten. Seit 2004 werden, um eine Kontamination der Ware mit Mikroorganismen während des Abfüllvorgangs zu verhindern, die Innenräume des Rundfüllers entkeimt. Gleichzeitig erfolgt vor dem Abfüllvorgang zusätzlich eine Keimreduzierung in den leeren Bechern. Dr. Gehrke: „Es ist uns mit Hilfe des BÄRO Entkeimungssystems gelungen, keimarme Bedingungen zu schaffen. Wir sind sehr zufrieden mit der Wirkungsweise dieser Kompaktleuchten und können sie guten Gewissens weiterempfehlen. Ich sage aber auch, dass es immer auf den jeweiligen individuellen Anwendungsfall ankommt, denn die Bedingungen sind nicht überall gleich. Eine Beratung durch die BÄRO-Entkeimungsspezialisten ist sicher unerlässlich.“

Weitere Informationen unter Tel. 0 2174 / 799-505 und www.baero.de