

Folien-entkeimung verhindert Reklamationen

In die Tiefziehmaschine für Quarkprodukte integrierte UV-C-Strahler von BÄRO stellen Folienentkeimung sicher

Campina in Deutschland, das bedeutet sechs Werke an unterschiedlichen Standorten, jeder Standort ist spezialisiert auf bestimmte Produktportfolios. Im Werk Köln, gemessen an der verarbeiteten Milchmenge von 540 Millionen Litern der größte Standort, wird eine breite Palette von Frischmilch, H-Milch, Quark, Sahne, Joghurt und Milchmischgetränken produziert. Über die Qualität wacht Thomas Stanke, Leiter Qualitätskontrolle, der mit UV-C-Entkeimung für Folien in Tiefziehmaschinen verbesserte Qualitätsstandards setzt.



Thomas Stanke (li.), Leiter Qualitätskontrolle im Campina-Werk Köln, und Peter Winterberg (re.), Abteilungsleiter Quark

Entkeimungseffizienz verbessert, Gesundheitsbelastung eliminiert

Die positiven Ergebnisse der UV-C-Entkeimung veranlasste Campina noch zu einer weiteren Entscheidung. Wurden die Verschlussfolien einer dritten Tiefziehmaschine zur Abfüllung von Quark-Dessert-Produkten bislang mit Wasserstoffperoxid entkeimt, einem gängigen chemischen Verfahren, so hat das Unternehmen in diesem Falle auf die Vorzüge der Physik gesetzt und das Entkeimungsverfahren umgestellt. Thomas Stanke: „Zwar waren uns bei dieser Abfüllanlage keine Hygieneprobleme bekannt, trotzdem haben wir uns im Sinne der Effizienzverbesserung der Entkeimung und einer Gesundheitsverbesserung der Mitarbeiter von der Chemie verabschiedet und auf UV-C-Entkeimung umgestellt. Zusätzlich betreiben wir damit Costsaving, denn die laufenden Verbrauchskosten für Chemikalien entfallen.“

Perfekte Integration der Strahler, keine Gefährdung der Mitarbeiter

Die Integration der UV-C-Strahler in die Tiefziehmaschinen wurde in Abstimmung zwischen BÄRO und der Campina-Haustechnik perfekt vorbereitet. Nach Reinigung der Maschinen

nahm der Einbau der Systeme nur rund zwei Stunden Zeit in Anspruch. Dabei wurden die Strahler an vorher exakt definierten Punkten positioniert und so ausgerichtet, dass die vorbeiziehenden Verschlussfolien voll der UV-C-Strahlung ausgesetzt sind, außerhalb der Maschinen zum Schutz der Mitarbeiter jedoch keinerlei Strahlenbelastung auftritt. Thomas Stanke: „Nach einem dreiviertel Jahr Erfahrung verbunden mit den positiven Ergebnissen überprüfen wir zur Zeit weitere vier Anwendungsmöglichkeiten für UV-C-Entkeimung hier im Werk. Die Sicherung unserer Produktqualität hat oberste Priorität.“

Weitere Informationen unter
Telefon 021 74 / 799-505 und www.baero.de

Thomas Stanke: „Etwa fünf Reklamationen von Endverbrauchern erreichten uns jeweils vor Ablauf des MHD bei unserem Produkt Quark natur, abgefüllt in 250- und 500-Gramm-Bechern. Schimmelbildung auf der Produktoberfläche war der Befund. Das hat uns im Oktober 2005 veranlasst, mit den Entkeimungsspezialisten von BÄRO zu sprechen und im Rahmen einer 4-wöchigen Testphase erstmals UV-C-Strahlung zur Entkeimung einzusetzen.“ Wie Stanke weiter ausführt, erfolgt die Entkeimung mittels in die Tiefziehmaschine integrierte UV-C-Strahler, an denen die Verschlussfolie für die Becher vorbeigeführt wird. Die UV-C-Entkeimung mit exakt 253,7 nm Wellenlänge bewirkt, dass Mikroorganismen wie Bakterien, Schimmel, Hefen und Viren durch die UV-C-Strahlung abgetötet werden. „Wir haben in der Testphase rund 2.500 Becher kontrolliert und konnten keinerlei Kontamination auf der Produktoberfläche feststellen“, erläutert Stanke. „Im Dezember 2005 haben wir aufgrund der positiven Ergebnisse beschlossen, eine zweite Tiefziehmaschine mit UV-C-Niederdruckstrahlern von BÄRO auszurüsten. Das war eine sehr gute Entscheidung, denn seither wurden keinerlei Reklamationen von Verbraucherseite mehr an uns herangetragen.“

