



Fokus **Hygiene**

Accent **Hygiène**

Nährstoffkennzeichnung
**Getränkebranche ist
gegen Nutri-Score**

Etiquetage nutritionnel
**Pas de Nutri-Score
sur les boissons**

Schokoladenbranche
**Mehr Nachhaltigkeit
beim Kakao**

Nicolas Burgi
**Le traiteur à la pointe
des tendances**

Nachhaltige Milch
**Der «grüne Teppich»
wird ausgerollt**



Abb. 3: Schadbild durch Buttersäuregärung durch *C. Tyrobutyricum*.
 Ill. 3: dégâts de la fermentation butyrique causée par les *Clostridium tyrobutyricum*.

tenmilch den Grenzwert von <5000 KBE/g. Ebenfalls tiefer ist auch der durchschnittliche Gehalt an salztoleranten Keimen in der Lieferantenmilch.

Fazit

Die Probenresultate belegen, dass die Käseerzeuger hinsichtlich Keimgehalt der Rohmilch eine deutlich bessere Milchquali-

tät abliefern wie noch vor 10 Jahren. In den letzten Jahren wurde viel erreicht. Ausruhen darf man sich aber nicht. Bezüglich Propionsäurebakterien erfüllten im Jahr 2018 13 Prozent und bei den käseschädlichen anaeroben Sporen 22 Prozent der Proben den Grenzwert nach wie vor nicht.

Patrick Wirth,
 Geschäftsführer Bamos AG

Qualité du lait améliorée

En ce qui concerne la teneur en germes du lait cru, la qualité du lait de fromagerie est aujourd'hui bien meilleure qu'il y a dix ans.

La société BAMOS AG contrôle la qualité du lait, des aliments et de l'eau. En 2018, les producteurs ont fourni plus de lait (34 % par exploitation) qu'en 2010. En outre, les acheteurs boostent la qualité du lait depuis des années au moyen de programmes de surveillance microbiologiques et de systèmes d'incitation financiers. Le paiement de la qualité et la professionnalisation de la production influent-ils positivement sur la qualité du lait?

La teneur en germes la plus faible possible du lait cru est un critère de qualité. Elle est déterminée grâce aux résultats d'analyse de trois microorganismes (moyenne de tous les échantillons de l'année et proportion n'étant pas conforme à la valeur limite pour le fromage à pâte mi-dure selon l'AQ de Fromarte).

1. Les spores anaérobies, types de *Clostridium* pouvant entraîner la fermentation butyrique (trous,

gonflements, arôme d'acide butyrique), le fromage étant alors impropre et les pertes financières lourdes.

2. Les bactéries propioniques pouvant causer de gros dégâts (trous, taches brunes, goût altéré).

3. Les germes tolérant le sel pouvant dégrader la graisse et les protéines du fromage et en modifier le goût.

Nos statistiques montrent que ces dernières années, la teneur moyenne de ces trois microorganismes et le nombre de dépassements des valeurs limites (spores anaérobies: 25 UCF/l, bactéries propioniques: 30 UCF/g, germes: 5000 UCF/g) sont à la baisse.

Beaucoup a été accompli ces derniers temps. Mais il ne faut pas se reposer sur ses lauriers. En 2018, les valeurs limites ont été dépassées par 13 % des échantillons pour les bactéries propioniques et 22 % pour les spores anaérobies.

Patrick Wirth, PDG de Bamos SA

Neuheit: Dampfpower von beam fürs Förderband

Bayerischer Qualitätshersteller präsentiert die Weltneuheit BEbelt für die effiziente Förderbandreinigung.

Revolution in der Reinigung von Förderbändern in der Lebensmittelproduktion: Der bayerische Qualitätshersteller beam GmbH aus Altenstadt hat das weltweit erste mobile Bandreinigungssystem mit integrierter Vorreinigungseinheit entwickelt. Der so

genannte BEbelt wird als Erweiterung an das mit Kraftstrom betriebene HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ angeschlossen und arbeitet absolut chemiefrei. Die 40 cm breite Dampf- und Saugereinheit lässt sich individuell verstellen und hori-

zontal im Edelstahlrahmen verfahren, so dass selbst Förderbänder mit einer Breite von bis zu 120 cm mühelos gereinigt werden können. Der Clou: In Zusammenarbeit mit Partnern aus der Lebensmittelbranche hat beam den BEbelt so gestaltet, dass er sich oben genauso wie unten an den Förderbändern installieren lässt.

Wie das Grundgerät Blue Evolution XL+ ist auch das Bandreinigungssystem komplett mobil, so dass es innerhalb von wenigen Minuten in der jeweiligen Produktionsumgebung zur Reinigung

von ganz unterschiedlichen Förderbändern eingesetzt werden kann. Der neue BEbelt von beam wurde gezielt für die Anforderungen der Bandreinigung in der Schokoladen- und Pralinenherstellung, in Bäckereien und Konditoreien, Grossküchen sowie allen anderen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung entwickelt.

«Das ist nicht nur Prozessoptimierung pur, sondern auch eine ganz neue Art der Hygiene. Denn nach der Bearbeitung mit dem BEbelt sind die Bänder fett- und



zvg / beam

Über Feinjustierung lässt sich der BEbelt individuell einstellen und anpassen. Es spielt dabei keine Rolle, ob die Förderbänder horizontal wirklich zu 100 Prozent im Wasser stehen oder nicht.

rückstandsfrei sauber, ausserdem spart man sich jede Menge Zeit und Geld», erklärt Marco Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH. Er hat das neue Bandreinigungssystem gemeinsam mit Ingenieur Frank Kretzer (SUPERA engineering) und Partnern aus der Lebensmittelbranche entwickelt. Was Wiedemann dabei besonders freut: «Bereits unser Grundgerät des HACCP-zertifizierten Blue Evolution XL+ hat in der Lebensmittelindustrie voll eingeschlagen

und eine neue Benchmark für die effektive und hygienische Reinigung gesetzt. Mit dem BEbelt setzen wir noch einen drauf und steigern die Effizienz weiter.»

Speziell das Absaugverhalten wird mit Hilfe des Bandreinigungssystems optimiert: «Gerade bei teigigen Rückständen spielt der BEbelt seine volle Power aus. Die integrierte Vorreinigungseinheit löst grobe Teigreste, sodass das Finish mit Dampfen und Absaugen noch besser klappt. Die Vor-

reinigungseinheit passt sich dabei selbst an unebene Untergründe an und arbeitet deshalb absolut bandschonend», so Wiedemann.

Mit dem BEbelt dürften endgültig die Tage gezählt sein, an denen das Reinigungspersonal viel Zeit an die aufwändige Reinigung mit Lappen, Bürste und Eimer verschwendete, um Schokoladenspritzer, Teigreste oder sonstige Rückstände vom Band wegzukommen. «Waren zur Bandreinigung bislang noch drei Arbeitsgänge zum Abkratzen, Abschwämmen und zum späteren Abtrocknen nötig, läuft die Reinigung mit unserem neuen Dampfsaugsystem in einem einzigen Arbeitsgang und hygienischer als je zuvor ab. Bäckereien und Konditoreien, Schokoladenhersteller und Grossküchen profitieren mit dem BEbelt nicht nur von der Zeitersparnis, sondern auch von einem Plus an Hygiene an ihrem Arbeitsplatz», sagt Wiedemann.

Seine Steuerung erfolgt über eine kabelgebundene Fernbedienung. Alle verwendeten Materialien sind lebensmittelecht.

Aktuelle Informationen im Internet finden sich unter <http://www.beam.de>

BEbelt von beam

Der neue BEbelt von beam ist so aufgebaut, dass auf der Arbeitsbreite von 40 cm in der Vorreinigungseinheit ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Fließband lösen. Dann löst der Dampf die verbliebenen Produktreste, diese werden zuletzt vom leistungsstarken Saugsystem aufgesaugt und im Schmutzwasserfilter gebunden. Der BlueEvolution XL+ von beam arbeitet mit einer Leistung von 7200 Watt und einem Dampfdruck von 10 bar, also Trockendampf bei minimalem Wassereinsatz. Die Förderbänder sind so nach dem Saugvorgang sofort wieder komplett trocken, Maschinenteile werden vor Feuchtigkeit geschützt. Bei besonders rauen Oberflächen oder hartnäckigen Verschmutzungen kann der Anwender das integrierte Heisswassermodul zuschalten. Damit der BEbelt optimal an das jeweilige Förderband angepasst werden kann, lässt sich die stabile Konstruktion komplett in der Höhe verstellen und die Arbeitsfläche beidseitig über Feinjustierungen millimetergenau anpassen. pd

Anzeige

Bereit, schnell, zuverlässig

Kompetenz in Ersatzteile & Reparaturen

SULBANA

sulbana.com

