

Biofach digital

Die Biofach findet 2025 sowohl vor Ort in Nürnberg als auch digital statt. Teilnehmende finden auf der Eventplattform Informationen zu den internationalen Ausstellenden und ihrer Produktvielfalt sowie zum Rahmenprogramm. Darüber hinaus wird ein Teil des Kongresses Live gestreamt und steht im Anschluss an die Messe noch mehrere Monate als Video On-Demand zur Verfügung.

Neben dem umfangreichen Informationsangebot stehen auch vielfältige Vernetzungsmöglichkeiten zur Verfügung. Teilnehmende können sich bereits vorab austauschen und Termine sowohl digital als auch auf der Messe vereinbaren. Alle Features sind zudem auch per App verfügbar. So lässt sich der Messebesuch optimal vor- und nachbereiten.



Bild: NuernbergMesse/Frank Boxler

Kreyenborg

Halle 9, Stand 421

Infrarot-Anlage zur Entkeimung von Produkten

Saaten wie Sesam oder Leinsamen aus verschiedenen Anbauregionen können durch klimatische Bedingungen und Verarbeitung hohe Keimbelastungen aufweisen. Bei Tierfutter sind es häufig Eier, Larven und Insekten, die sich in der Ware einnisten. Eine zuverlässige Keimreduzierung und ein wirksamer Vorratsschutz sind für Industrie und Handel essenziell, sowohl für die Haltbarkeit oder Lagerungsfähigkeit als auch für die Weiterverarbeitung und den Handel der Lebensmittel.

Der Anlagenbauer Kreyenborg aus dem Münsterland hat diesen Keimen und Insekten den Kampf angesagt. Mittels eines patentierten Infrarot-Drehrohres werden Kürbis- oder Sonnenblumenkerne, Saaten, Cerealien, Getreide oder Futtermittel von der Kontamination befreit, ohne den Geschmack, das Aussehen oder die Konsistenz der Produkte zu beeinträchtigen. Der natürliche Prozess mit Infrarot ist energieeffizient, schnell und schonend zum Produkt im Vergleich zu anderen Verfahren.

Jedes Produkt bekommt genau die Menge an Infrarotlicht, die notwendig ist, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen wie bspw. die Sterilisation oder Pasteurisation, das Trocknen, Rösten oder der Vorratsschutz. Die Anlage wird individuell auf das Produkt und die Bedürfnisse der Lebensmittelerzeuger, -Verarbeiter oder -Händler ausgerichtet. Dem gehen umfangreiche Tests voraus. Kreyenborg hat inzwischen mehr als 10000 Tests und Einzelanalysen mit den unterschiedlichsten Produkten durchgeführt. Zudem wurde die Keimreduzierung (u. a. 5-Log) durch das Infrarotdrehrohr mehr-

fach von unabhängigen, akkreditierten Laboren validiert.



Mit Infrarotlicht gelingt eine Keimreduzierung bei Getreide, Saaten und Cerealien.

Kreyenborg produziert für die Lebensmittelindustrie, u. a. für Bio-Hersteller, Einzelkomponenten oder ganze Prozessanlagen rund um die Infrarot-Technologie. Dazu gehören neben Förderbändern, Mischern und Silos zur Weiterverarbeitung und Lagerung der Saaten oder des Getreides auch Komponenten für den Kühlprozess nach der thermischen Behandlung – einer der wichtigsten Faktoren von vielen, um eine erneute Keimbildung zu vermeiden. Die Anlagen sind für Bio-Produkte geeignet.