

Universalaggregat von KREYENBORG übernimmt beide Schritte bei Cerealien-Herstellung

DEN KEIMEN IM GETREIDE RICHTIG EINHEIZEN

Hafer, Roggen, Gerste, Reis und Co. erfreuen sich in veredelter Form als leckere Müslis, Frühstück-Cerealien oder Snacks für zwischendurch heute einer wachsenden Beliebtheit und Variantenvielfalt. Ganz wichtig bei der Verarbeitung der Getreideprodukte ist im ersten Schritt die Entwesung, um Keimfreiheit und Haltbarkeit zu garantieren und im zweiten Schritt die Veredelung zu einem hochwertigen, gesunden und unverwechselbaren Nahrungsmittel. Das FoodSafety-IRD der KREYENBORG GmbH aus Senden kann für beide Schritte eingesetzt werden und arbeitet dabei nicht nur kontinuierlich, sondern auch sehr platzsparend und kosteneffizient.



Bild 1: KREYENBORG, Puffreis FS-IRD

Riesige Schadenssummen lassen sich bei der Verarbeitung von Getreide vermeiden, wenn sichergestellt ist, dass weder Getreideschädlinge noch deren Eier oder Larven im Nahrungsmittel verbleiben. Genau diese Entwesung übernimmt das *FoodSafety-IRD* und zwar ganz ohne den Zusatz von Chemikalien, schlicht durch infrarotes Licht. Während das Getreide in dem rohrförmigen Aggregat konstant durchmischt wird, sorgt das IR-Licht für das Abtöten etwaiger Schädlinge, was einen sicheren Vorratsschutz gewährleistet.



Vor der weiteren Verarbeitung kann mit dem *FS-IRD* eine log 5-Keimreduktion, beispielsweise in Bezug auf Salmonellen, erfolgen, so dass das Getreide nach der Behandlung die erforderlichen Grenzwerte unterschreitet. Zusätzliche Vorteile sind der sehr geringe Platzbedarf des Aggregats und die sehr energieeffiziente Arbeitsweise. Die Behandlungszeit liegt im Minutenbereich und ist individuell anpassbar. Schließlich überzeugt das *FoodSafety-IRD* durch seine universelle Einsetzbarkeit.

Es übernimmt auch die Trocknung von nassem Aufgabegut. Selbst eine Produkteingangsfeuchte von bis zu 20 % bringt das *FoodSafety-IRD* innerhalb von Minuten auf eine Endfeuchte von unter 1 %. Im umgekehrten Fall lässt sich durch eine leichte Erwärmung von bspw. Hafer oder Buchweizen bei gleichzeitiger Eindüsung von Wasser, der Feuchtegehalt auf 20% anreichern. Das Zerpressen des Produktes zu Müsli gelingt so ohne dass das Produkt zerbröselt. Während der Behandlung wird die Produkttemperatur laufend gemessen und die Lichtintensität daraufhin angepasst. Dank dieser schonenden, aber effizienten Arbeitsweise ohne den Zusatz von Chemikalien eignet sich das *FoodSafety-IRD* besonders für Bioprodukte.



Um aus dem vorbehandelten Getreide leckere Snacks zu machen, kann man beispielsweise auf Cornflakes oder Puffreis ein Zuckercoating aufbringen, mit Aromen überziehen, Mais rösten oder toasten oder aber Buchweizen so vorbereitet, dass sich Buchweizenflocken herstellen lassen. Und auch für diesen Schritt ist das *FoodSafety-IRD* ideal geeignet. Die Wärmebehandlung und die durch die Drehbewegung garantierte stetige Produktumwälzung verhindern Nesterbildung und Verklebungen. Und wieder arbeitet die einzigartige Maschinenlösung effizient und schnell.

Der Clou schließlich ist die problemlose Zugänglichkeit für die Reinigung. Innerhalb von nur zwei Stunden ist das *FS-IRD* komplett gereinigt und für die nächste Verfahrensaufgabe einsetzbar. Hersteller von Cerealien können also mit geringen Investitionskosten ein großes Verarbeitungsfenster abdecken. Eine Maschine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten!

www.kreyenborg.com

Bitte wenden Sie Sich für weitere Informationen an:

Herrn Werner Krause

Phone: +49 2597 93997-154

Fax: +49 2597 93997-60

Mail: w.krause@kreyenborg.com

KREYENBORG GmbH & Co. KG

Messingweg 18

48308 Senden

