



Infrarot Desinfizierung kann die Haltbarkeit von Brot um Tage verlängern

Durch den Einsatz von Carbon Infrarot-Heizsystemen (CIR®) von Heraeus Noblelight, vor dem Verpacken, wurde die Bildung von Schimmel auf gebackenem Brot stark reduziert. Dies hatte eine Verlängerung der Haltbarkeit zur Folge. Wird das Brot vier Sekunden lang mit mittelwelligen Infrarot-Strahlern behandelt, verlängert sich die Haltbarkeit um drei bis vier Tage.

Eine der größten Schwierigkeiten in Großbäckereien ist der Schimmelbefall der Brotoberfläche in der Zeit zwischen dem Backen und dem Verpacken. Schimmelsporen aus der Umgebungsluft könnten auf das Brot gelangen, während es abkühlt bevor es eingepackt wird.

Heraeus führte erfolgreiche Tests durch, sowohl in dem hauseigenen Anwendungszentrum in Neston als auch in einigen Bäckereien, um die Effektivität von Infrarot-Strahlung für die Schimmelprävention aufzuzeigen. Es zeigte sich, dass der Schimmelbefall verhindert werden konnte, wenn das Brot einige Sekunden vor dem Verpacken erhitzt wurde. Durch die kurze Bestrahlungszeit, gibt es keine negativen Auswirkungen auf den Geschmack oder die Konsistenz des Brotes. Heraeus bietet nun den Bäckereien an, ihre Testeinrichtungen zu nutzen, um sich selbst von der Effektivität der Technologie zu überzeugen.

Der Gebrauch von Infrarot-Strahlern im Nahrungsmittelbereich ist mittlerweile weit verbreitet. Infrarot-Strahler erhitzen gezielt und kontrolliert Fertiggerichte oder Schokoladenprodukte.

Im Back-Sektor sorgen Carbon Infrarot-Systeme mittlerweile für die einfache, schnelle und sichere Desinfizierung von Backformen, Förderbändern und anderen Backutensilien. Durch das Abtöten von Bakterien und Sporen wird die Pilz- und Schimmelbildung minimiert. Infrarot-Strahlung ist praktischer als das Desinfizieren mit Ultraviolett, welches eher für eine glatte Oberfläche geeignet ist und eine hohe UV-Dosis benötigt um die Sporen und Bakterien zu zerstören. Carbon Infrarot-Strahler von Heraeus sind außerdem besonders einfach in der Handhabung. Sie haben nur eine Reaktionszeit von 1-2 Sekunden, so dass keine Gefahr von Überhitzung der gebackenen Waren, im Falle vom unerwarteten Stillstand der Förderanlage, entsteht. Sie sind außerdem besonders kompakt, was eine Nachrüstung in eine bestehende Maschine vereinfacht. Das Strahlenfeld kann problemlos an die Breite der Back-Trays angepasst werden.



Features

- Keimreduktion auf Brotoberflächen
- Schimmelprävention in Sekunden
- Verlängerung der Haltbarkeit
- keine Auswirkung auf Geschmack
- einfaches Nachrüsten

Technische Daten

- Carbon Infrarot-Heizsystem
- mittelwellige Carbon Infrarot-Strahler
- Reaktionszeit von 1-2 Sekunden

Germany
Heraeus Noblelight GmbH
Infrared Process Technology
Reinhard-Heraeus-Ring 7
63801 Kleinostheim
Phone +49 6181 35-8545
Fax +49 6181 35 16-8410
hng-infrared@heraeus.com
www.heraeus-noblelight.com/infrared

USA
Heraeus Noblelight America LLC
1520C Broadmoor Blvd.
Buford, GA 30518
Phone +1 678 835-5764
Fax +1 678 835-5765
info.hna.ip@heraeus.com
www.heraeus-thermal-solutions.com

Great Britain
Heraeus Noblelight Ltd.
Clayhill Industrial Estate
Neston, Cheshire
CH64 3UZ
Phone +44 151 353-2710
Fax +44 151 353-2719
ian.bartley@heraeus.com
www.heraeus-infraredsolutions.co.uk

China
Heraeus Noblelight (Shenyang) LTD
2F, 5th Building 5
No. 406, Guilin Rd, Xuhui District
200233 Shanghai
Phone +8621 3357-5555
Fax +8621 3357-5333
info.hns@heraeus.com
www.heraeus-noblelight.cn