



## Infrarood desinfectie kan de houdbaarheidsdatum met dagen verhogen

Het toepassen van [Carbon Infrarood \(CIR®\)](#) verwarmingssystemen van Heraeus Noblelight voor het verpakken heeft aangetoond dat schimmelvorming op gebakken brood vermindert en daardoor de houdbaarheid van het brood aanzienlijk wordt verlengd. Zo kan bijvoorbeeld een bestraling met Carbon middengolf infrarood (IR) straling gedurende 4 seconden de houdbaarheid met 3 tot 4 dagen verhogen.

Een van de grote problemen bij grootschalige bakkerijen is de contaminatie van het brood oppervlak tussen het bakken en het verpakken. Schimmel sporen zijn van nature in een bakkerij omgeving aanwezig en daarbij kan verontreiniging plaatsvinden als het brood afkoelt voordat het verpakt wordt. Heraeus heeft zowel in hun toepassingscentra als ook ter plaatse in verschillende bakkerijen succesvolle proeven uitgevoerd, om de effectiviteit van infrarood als schimmel-preventie technologie te demonstreren. Het is aangetoond dat contaminatie met schimmel wordt verhinderd indien het brood gedurende een paar seconden wordt verwarmd voor het verpakken. Door de korte verwarmingstijd is er geen nadelig effect op de smaak of textuur van het brood. Heraeus biedt nu de testcentra aan bakkerijen aan om de effectiviteit van de techniek onder bewijs te stellen. Infrarood wordt al op grote schaal gebruikt in de voedingssector, voor het verstrekken van gerichte, controleerbare warmte. Typische toepassingen variëren van het bruinen van kant-en-klaar maaltijden, het verbeteren en behouden van de kwaliteit van chocolade en het verminderen van het vetgehalte van veel gefrituurde producten door oppervlakteafdichting.

In de bakkerij sector wordt de Heraeus Carbon infrarood techniek al toegepast voor eenvoudige, snelle en veilige desinfectie van bakvormen, transportbanden en andere bakkerij apparatuur, zodat bacteriën en sporen, meeldauw en schimmelgroei worden geëlimineerd. Infrarood is veel praktischer dan ultraviolette desinfectie, die hoofdzakelijk effectief is op gladde oppervlaktes en bovendien een hoge UV-dosis vereist om schimmels te vernietigen. Carbon infrarood stralers van Heraeus zijn met een reactietijd van 1-2 seconden, ook uitstekend regelbaar, waardoor er in het geval van onvoorziene transportband stilstand geen gevaar voor oververhitting bestaat bij de bakwaren. De stralers zijn ook zeer compact en in verschillende afmetingen leverbaar, waardoor de infrarood desinfectie eenvoudig achteraf in bestaande machines kan worden geïnstalleerd.



### Eigenschappen

- Desinfectie van de oppervlakte van brood
- Schimmelvermijding in enkele seconden
- Verlenging van de houdbaarheidsdatum
- Geen nadelige effecten op de smaak
- Eenvoudige installatie

### Technische gegevens:

- Carbon infrarood systemen
- Middengolf infrarood stralers
- Reactie tijden van 1-2 seconden

Germany  
**Heraeus Noblelight GmbH**  
Industrial Process Technology  
Reinhard-Heraeus-Ring 7  
63801 Kleinostheim, Germany  
Phone +49(0)6181.35-8545  
Fax +49(0)6181.35-168545  
hng-infrared@heraeus.com  
www.heraeus-noblelight.com

USA  
**Heraeus Noblelight LLC**  
1520C Broadmoor Blvd.  
30518 Buford, GA  
Phone +1 678 835 5764  
Fax +1 678 835 5765  
info@noblelight.net  
www.noblelight.net

Great Britain  
**Heraeus Noblelight Ltd.**  
Unit 1 Millennium Court, Clayhill  
Industrial Estate, Buildwas Road  
Neston, Cheshire, CH64 3UZ  
Phone +44(151)353-2710  
Fax +44(151)353-2719  
ian.bartley@heraeus.com  
www.heraeus-noblelight.com

China  
**Heraeus Noblelight GmbH**  
Room502, 5F, Building 16, No.99,  
Tianzhou Road Shanghai, China  
Post code: 200233  
Phone +86 21-54452255  
Fax +86 21-54452410  
info.hns@heraeus.com  
www.heraeus-noblelight.com