

Hygienegerechte Reinigung von Mischern

Lemgo, Paderborn August 2015: In einem gemeinsamen Forschungsprojekt wollen die Glass GmbH aus Paderborn und das Institut für Lebensmitteltechnologie (ILT).NRW /Hochschule OWL aus Lemgo ein neues Reinigungsverfahren für Intensivmischer entwickeln. Die Partner nehmen in dem Projekt Grundlagen der Verschmutzungen und Keimbelastungen ins Visier und wie eine konkrete Abreinigung von Werkstoffoberflächen unter bestimmten Anströmgeschwindigkeiten in Mischern erfolgt.

Intensivmischer werden zum Mischen, Emulgieren und für komplexe Kochvorgänge eingesetzt. Die hohen hygienischen Anforderungen gelten für Intensivmischer genauso wie in der gesamten Lebensmittelprozesskette. Eine schnelle Reinigung unter hygienischen Bedingungen ist eine ständige Herausforderung für die Akteure in der Lebensmittelindustrie.

„Mit dem Projekt wollen wir unter hygienischen und effizienten Gesichtspunkten ein Verfahren ermöglichen, das eine manuelle Nachreinigung der Mischer ausschließt“, erläutert Karsten Ollesch, Prokurist Glass GmbH & Co. KG.

„Als Forschungspartner bringen wir unsere Expertise aus der Verfahrenstechnik und Lebensmitteltechnologie ein“, ergänzt Prof. Dr.-Ing. Ulrich Müller, Hochschule OWL/ILT.NRW.

Das Projekt „Intensivmischer“ wird durch das BMWi gefördert. Das Projekt wurde in dem Netzwerk „NeNaFood“ entwickelt, das von der Food-Processing Initiative e.V., Bielefeld koordiniert wird.

„Wir freuen uns über die Projektbewilligung durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie, die unsere Netzwerkarbeit im Projekt NeNaFood damit bestätigt“, resümiert Beate Kolkmann, Food-Processing Initiative e.V.

Ansprechpartner:

NeNaFood:

Beate Kolkmann, Food-Processing Initiative e.V.

Projekt Intensivmischer:

Karsten Ollesch, Glass GmbH & Co. KG

Prof. Dr.-Ing. Ulrich Müller, HS OWL / ILT.NRW



Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages