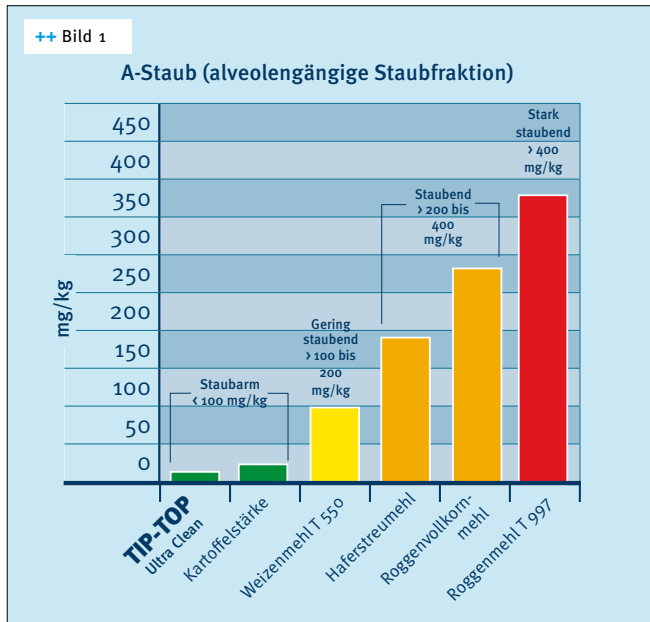


Staubarmes Mehl

DIE KAMPFFMEYER FOOD INNOVATION GMBH, HAMBURG, DEUTSCHLAND, ENTWICKELTE DAS NEUE TRENNMEHL TIP-TOP ULTRA CLEAN, UM DIE STAUBBELASTUNG IN DER PRODUKTION ZU REDUZIEREN. DAS MEHL HAFTET WENIGER AN MASCHINENTEILEN UND REDUZIERT SO DEN REINIGUNGS-AUFWAND.



++ Bild 1
TIP-TOP Ultra Clean staubt 80 % weniger als Weizenmehl Type 550

+ Die KAMPFFMEYER Food Innovation (KFI) ist bekannt für die Veredelung von Getreide. So brachte das Unternehmen vor rund fünf Jahren das Trennmehl PING-PONG auf den Markt. Dabei handelt es sich um ein Streumehl aus Weizen, welches durch ein spezielles hydrothermisches Herstellungsverfahren über eine hohe Trennwirkung verfügt. So haften die Teiglinge nicht mehr an der Arbeitsfläche, den Bändern der Anlagen oder auf den Gärgutträgern. Ein Vorteil ist, dass sich die Staubbelastung in den Betrieben reduziert. Allerdings kann das Trennmehl nicht auf allen Anlagen verwendet werden, da es relativ grob ist und über eine starke Trennwirkung verfügt. So rutschten die Teiglinge teilweise auf den Bändern der Anlagen hin und her und bei einigen Maschinen mussten die Streuer/Siebe modifiziert werden, um das Trennmehl verwenden zu können. Kunden für dieses Mehl sind vor allem in der Großindustrie zu finden.

Nun entwickelte KFI ein neues, besonders staubarmes Trennmehl auf Weizenbasis mit dem Namen TIP-TOP Ultra Clean. Auch dieses soll die maschinelle oder händische Aufarbeitung von Teigen durch die Reduktion des Anhaftens an Maschinenteilen oder Tischoberflächen erleichtern und ist eine Weiterentwicklung von Ping-Pong, erklärt Produktmanager Jörg Brose. Tip-Top Ultra Clean verfügt über genau definierte Partikelgrößen und so werden feinste Fraktionen ausgeschlossen. Die A-Staubbelastung (alveolengängige

Staubfraktionen) wird im Vergleich zu Weizenmehl Type 550 um 80 % reduziert, wie Messungen des IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal, ergaben. So könne z. B. auch die Gefahr von Bäckerasthma für die Mitarbeiter reduziert werden, heißt es.

Den Namensbestandteil Ultra Clean hat Kampffmeyer dem neuen Spezialmehl verliehen, da das Mehl durch seine Granulation weniger an Maschinenteilen haftet und so den Reinigungsaufwand reduziert. „Auch empfindliche Bauteile der Elektronik, Lichtschranken und Kugellager werden geschont und die Streuerbürsten und Siebe der Anlagen verkleben nicht, da wir auf Fettzusätze verzichten“, verspricht Brose. So könnten Stand- und Ausfallzeiten der Anlagen sinken. Da die Spezialmehle nur physikalisch behandelt werden, sind sie E-Nummern-frei und müssen nur als Mehl deklariert werden.

Zudem sorgt der hydrothermische Veredelungsprozess dafür, dass die Enzymaktivität gestoppt wird und sich auch weniger Mikroorganismen im Mehl befinden. „Filztröge, Gärgutträger und Produktionsanlagen sind deutlich weniger vom Stockfleckenbefall betroffen“, so Brose. Schädlinge finden durch den Einsatz des Spezialmehls in den Mehlstreuern und Maschinenteilen keine Lebensgrundlage. „Ein weiterer Effekt der Inaktivierung ist, dass die allergenen Eigenschaften des nativen Weizenproteins durch den hydrothermischen Prozess nahezu ausgeschaltet werden“, erklärt der Projektmanager weiter. So soll das Streumehl das Risiko von Hautreizungen und Allergien bei den Mitarbeitern in der Produktion senken.

Außerdem haben die Entwickler die Fließeigenschaften von Tip-Top Ultra Clean im Vergleich zu Ping-Pong weiter optimiert, sodass ein Umbau der Anlagen sowie der Streuer nicht notwendig ist, erläutert der Produktmanager. Tip-Top Ultra Clean verhält sich beim Fließverhalten demnach genauso wie handelsübliches Mehl. Angeboten wird das Spezialmehl im 25-kg-Gebinde. Nach Aussagen von Brose ist das Spezialmehl rund dreimal so teuer wie Weizenmehl. Dafür kann der Einsatz beim Streumehl im Vergleich zu herkömmlichem Mehl um bis zu 60 % reduziert werden, erklärt der Produktmanager.

Das nächste Ziel von Jörg Brose und seinem Team ist die Entwicklung des passenden Trennmehls für jede individuelle Anwendung. So werden 2012 z. B. auch Roggenmehlvarianten neu eingeführt und auch Trennmehle in Bioqualität sind bei Bedarf lieferbar. +++



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.