



Zukunft der Lebensmitteltechnologie

Die Kölner Anuga FoodTec vom 8. bis 11. April 2003 gilt als Drehscheibe für den internationalen Dialog zwischen Lebensmitteltechnologie und Ernährungsindustrie. Mit ihren rohstoff- und prozessübergreifenden Angeboten zeigt die Messe Lösungen, Visionen und Innovationen für die Lebensmittelindustrie.

Die Anuga FoodTec bietet der Ernährungswirtschaft eine Informations- und Beschaffungsplattform, die den gesamten Technologie- und Investitionsbedarf für die Produktion aller Bereiche der Lebensmittelindustrie abdecken soll.

Die Akzeptanz der Anuga FoodTec steigt. Indiz dafür ist die wachsende Ausstellungsfläche, die mit 92.000 m² 18% hinzugewonnen hat (Vergleich 2000). Die Veranstalter, die Kölnmesse GmbH und die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Frankfurt, zeigen sich mit diesem Ergebnis schon vor der Messe sehr zufrieden.

Die Veranstaltung wird alle drei Jahre durchgeführt und bietet durch die Erweiterung der Angebotspalette ein breites Spektrum für die Lebensmittel verarbeitende Industrie. Dazu gehören unter anderem die Öl-, Fett- und Margarineindustrie, die Eiscreme- und Süßwarenindustrie, sowie die Back- und Teigwarenindustrie, bzw. die Getreideverarbeitung.

Das Rahmenprogramm

Dialog ist das Stichwort im Rahmenprogramm. Internationale Experten aus Forschung und Analyse bieten den praxisnahen, interdisziplinären Dialog. Zu den Kernver-

anstaltungen gehören die DLG-FoodTec-Foren, die Tagung des KIN-Instituts zum Thema „Convenience-Produkte“, das AI-Invest Snack Pack-Kooperationstreffen, das Zuckerwarensymposium der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft ZDS sowie die vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) durchgeführte Veranstaltung zur Desserttechnologie.

Im Rahmen der Anuga FoodTec wird erneut der European FoodTec Award für innovative Konzepte in der Ernährungswirtschaft verliehen. Detaillierte Informationen:

www.anugafoodtec.de

Die Aussteller

International markt-führende Unternehmen mit Komplettlösungen sowie kleinere, auf bestimmte Abläufe und Anwendungen spezialisierte Technologie-Anbieter beteiligen sich an der Anuga FoodTec. Zu den Unternehmen zählen u.a.:

➤ Cintex GmbH, H 9.1, S C37

Die Hannoveraner Cintex GmbH präsentiert zwei Neuheiten aus dem Bereich Röntgeninspektion.

Insight Basic ist ein Konzept zur Fremdkörperprüfung. Es besteht aus Röntgensystem und Metalldetektoren. Der Scanbereich liegt bei einer Breite von ca. 240 mm und einer Produkthöhe bis 75 mm. Die max. Durchsatzleistung beträgt ausgezeichnet 60 m/min. Die benötigte Stellfläche ist nicht größer als 1.400 x 500 mm. Der Verkaufspreis liegt unter 30.000 €.

Das Röntgensystem Insight Compact XP erhielt eine neue Software. Durchleuchtungsbilder zeigen z.B. bei verpacktem Knoblauchbrot die einzelnen Butterstückchen. Kontrolliert wird, ob die Füllung komplett ist und keine Fremdkörper vorhanden sind.

➤ Heinen Freezing, H 14.1, S F061

„Innovation im Detail – Verbesserung des Gesamten“, unter diesem Motto zeigt sich die Heinen Freezing GmbH aus Varel. Dahinter verbirgt sich im Einzelnen:

- Standzeitenverlängerung für das Spiralfrostersystem arctic
 - Verbesserung der Produktqualität und Leistungserhöhung durch Einsatz von Tieftemperaturkälte
 - modulares Luftführungssystem
 - von der einfachen Gurtreinigung zum integrierten Reinigungssystem – hygienic systems
 - Speicherfrostersystem packfrost für Speicherkapazitäten bis 200 t.
- Durch einen Froster „zum Anfassen“ können sich die Besucher von den technischen Weiterentwicklungen der Produkte für industrielle Gär-, Kühl- und Frostersysteme selbst überzeugen. <



Das System kontrolliert das verpackte Knoblauchbrot.



Modulare Kunststoffbänder von Intralox erfüllen die Hygiene-Anforderungen der Lebensmittelindustrie

➤ Mühlhausen, H 9.1, S E064

Herbert Mühlhausen, Henstedt-Ulzburg, zeigt die ERGO BÄR – die Planetenmaschine der neuen Generation. Die Anlagen sind mit 60-, 80- und 100-l-Kessel lieferbar. Durch den höheren Maschinenkörper ist es möglich, den Behälter mit Hilfe eines Servomotors so tief herunterzufahren, dass sich der Kessel ausfahren lässt, ohne dass zuvor das Werkzeug entnommen werden muss. Ebenso kann das Werkzeug in Arbeitshöhe mit Hilfe des bewährten Bajonettverschlusses in die Maschine montiert werden. Anschließend wird der Kessel mit den Zutaten in die Halterung gefahren. Der Kessel wird bis ca. 10 – 15 cm vor der oberen Position hochgefahren und schaltet dann automatisch den Hauptmotor ein, der das Rührwerkzeug bei laufender Maschine in die Zutaten führt. Dieses Verfahren schon die Rührwerkzeuge. <

>> Convenience-Produkte

Das Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster, leitet die Tagung zum Thema „Perspektiven für den Zukunftsmarkt von Convenience-Produkten“. Experten diskutieren verschiedene Aspekte – vom Rohstoff bis zur Verpackung. Die Veranstaltung beginnt am 9. April 2003 um 9.30 Uhr und endet gegen 15 Uhr (Konferenzräume 3-5, Congress Centrum Ost der Kölnmesse).

Die Tagung soll Hinweise geben, wo neue Wege für die Lebensmittelproduktion von morgen sichtbar sind. Mit welchen Technologien, Rohstoffen und Verpackungen die Hersteller den Anforderungen vom Single-Haushalt bis zur Gemeinschaftsverpflegung zukünftig gerecht werden können. Dr. Birgitta Raaholt, SIK – The Swedish Institute for Food Research, Göteborg, Schweden, referiert zum Thema „Mikrowellen- und Infraroterhitzung – neueste Entwicklungen“. Über die Mikroorganismendeaktivierung bei der Hochdruckbehandlung

spricht Dr. Luigi Miglioli, SSICA – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma, Italien. Über „Online Sensoren zur Qualitätssicherung in der modernen Food-Produktion – Vom Rohstoff bis zum Endprodukt alles unter Kontrolle!“ berichtet Ejner Paaske Jensen, Bioteknologisk Institute, Hørsholm, Dänemark. <

Infos und Anmeldungen:

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
D-Neumünster
Tel. ++49(0)4321-601-24
Fax ++49(0)4321-601-40
info@kin.de
Sprache: Deutsch, Englisch
(Simultanübersetzung)
Gebühr: KIN-Mitglieder 100 €,
Nicht-Mitglieder 400 €



Die Contino 800s – eine Kisten- und Formenwaschanlage von Kitzinger

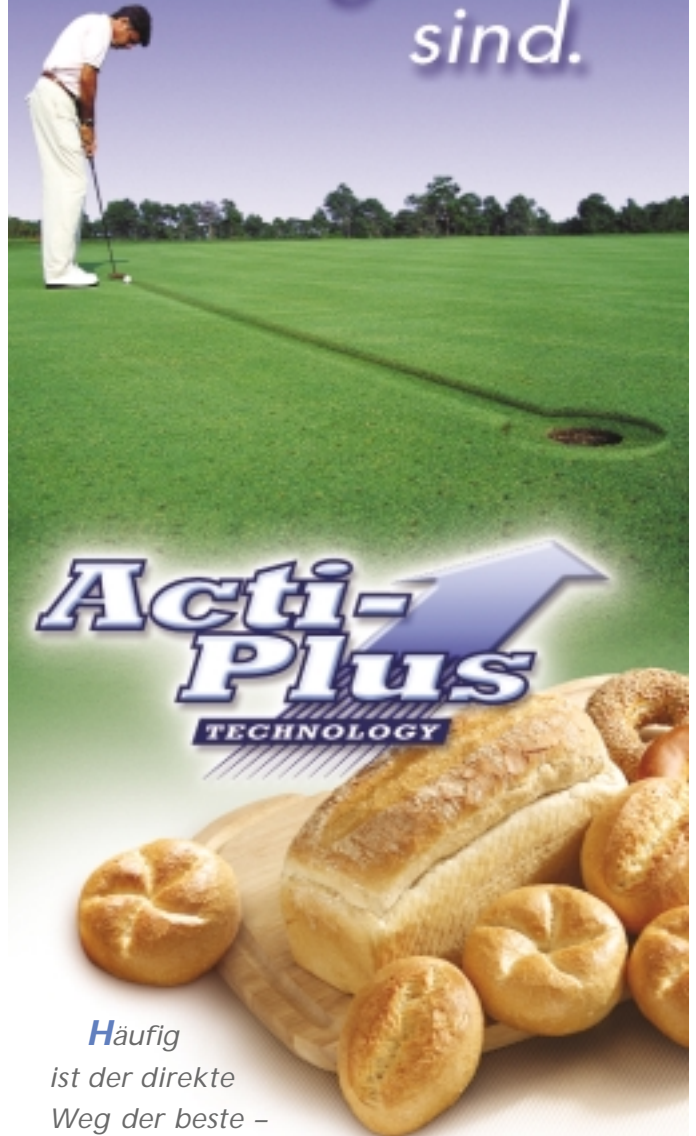
➤ Kitzinger, H 9.1, S 41

Die Kitzinger Apparatebau GmbH, Jarplund-Weding, zeigt einen Überblick über das Gesamtprogramm. Neben einer Universalbandwaschanlage, mit der z.B. Kisten und Eimer gereinigt werden können, werden eine Kistenwaschanlage und eine Kabinenreinigungsmaschine für 200-l-DIN-Wagen gezeigt. Erstmals zeigt das Unternehmen öffentlich ein neues Transportsystem für Durchlaufwaschanlagen. Dieses neue, zum Gebrauchsmuster angemeldete Verfahren verzichtet auf die sonst üblichen Komponenten und ist durch den einfachen Aufbau praktisch wartungsfrei und funktionssicher. <

➤ Intralox, H 14.1, S C80

Intralox Inc. Europe, Amsterdam, Niederlande, zeigt modulare Kunststoffbänder. Zu sehen sind die Förderbänder der Serie 1600 und die Serie 800 Flat Top EZ Clean Modell sowie Förderbänder für Spiralanwendungen. ■ BB

Damit Sie erfolgreicher sind.



Häufig
ist der direkte
Weg der beste –
ganz ohne Schummeln.

Puratos macht seine Kunden erfolgreicher als andere, weil alle Schlüsselkomponenten des Backmittels aus eigener Grundlagenforschung entwickelt und produziert werden. Die neuen Synergien zwischen Enzymen, Emulgatoren und Natursauerteigen nutzen, damit Sie besser backen können. Das nennen wir Acti-Plus Technologie.

Der Durchbruch für bessere Backmittel.

Puratos GmbH - Itterpark 5 - 40724 Hilden
Tel.: 02103 / 20 98-0 - Fax: 02103 / 20 98-40 - www.puratos.de

