

# Esteve: Green & Clean

EINIGE DER WICHTIGSTEN TRENDS IN DER BACKBRANCHE SIND NACHHALTIGKEIT, ENERGIEEFFIZIENZ UND HYGIENISCHES DESIGN. ESTEVE IN RIAN, FRANKREICH, HAT IN DEN VERGANGENEN JAHREN ALL DIESE ASPEKTE IN SEIN SORTIMENT INTEGRIERT.



++ Bild 1

++ Bild 1  
Ein schnelles Öffnungssystem für Sieber

**+** Das „Green“-Sortiment umfasst Esteves automatische Wasserdosiereinheiten, die das Prozesswasser ohne Wasserverlust zu 100 % nutzen können. Es wurde 2012 mit dem System „Regulo Green“ eingeführt. Davor verwendete

Esteve zum Erreichen der richtigen Temperatur ein Mischventil, das Wasser verschiedener Temperatur mischte. Heute wird kein Mischventil mehr verwendet, sondern die Maschine nutzt algorithmische Berechnungen, um Durchfluss und

Anzeige

Erfolgsgrund Nr. 26

Weil wir heiße Luft ohne viele Worte machen.

Immer auf der Höhe der Zeit, zum Beispiel mit sofort verständlichen Piktogrammen auf der Steuerung. Das ist nur ein Grund von vielen, warum sich unsere Kunden seit 1973 auf WIESHEU Ladenbacköfen verlassen.

**40 JAHRE LADENBACKÖFEN VON WIESHEU.**  
Das sind 40 gute Gründe, auf die Sie zählen können – mindestens.

GRUND NR. 01	GRUND NR. 02	GRUND NR. 03	GRUND NR. 04	GRUND NR. 05
GRUND NR. 21	GRUND NR. 22	GRUND NR. 23	GRUND NR. 24	GRUND NR. 25

GRUND NR. 26

GRUND NR. 08	GRUND NR. 09	GRUND NR. 10	GRUND NR. 11	GRUND NR. 12	GRUND NR. 13	GRUND NR. 14	GRUND NR. 15	GRUND NR. 16	GRUND NR. 17	GRUND NR. 18	GRUND NR. 19	GRUND NR. 20
GRUND NR. 28	GRUND NR. 29	GRUND NR. 30	GRUND NR. 31	GRUND NR. 32	GRUND NR. 33	GRUND NR. 34	GRUND NR. 35	GRUND NR. 36	GRUND NR. 37	GRUND NR. 38	GRUND NR. 39	GRUND NR. 40



++ Bild 2 Ein schnelles Öffnungssystem für die mechanische Bandförderung

Temperatur des Prozesswassers kontinuierlich zu steuern. Dies bedeutet, dass kein Wasser mehr in die Kanalisation abgeleitet werden muss. Regulo Green legt den Schwerpunkt auf die Regulierung der Wassertemperatur: Es erreicht die gewünschte Endtemperatur durch Zuführung von Prozesswasser mit zwei oder drei verschiedenen Temperaturen mit

einer Präzision und Schwankungsbreite von  $\pm 1$  °C. Darüber hinaus gibt es eine Option namens „Autopate Green“, die die Mehltemperatur berücksichtigt, um eine Reihe vorgegebener Endtemperaturen für den Teig zu erreichen. „Dies spart Wasser und gewährleistet zugleich einen sofortigen Fluss von bis zu 100 l/Min.“, erklärt Designmanager Hervé Bernardeau. „Und die Planung für die Zukunft ist natürlich, den Energieverbrauch unserer Systeme weiter zu optimieren.“ Das „Clean“-Sortiment wiederum ist eine Option für Lebensmittelbranchen, die bei mechanischen Transfers ein schneller öffnendes System anbietet. Esteve hat das Design seiner Anlagen geändert und durch Streichung von Rückhaltebereichen ein schnell abbaubares System entwickelt. Dieses kann mit oder ohne Werkzeuge geöffnet werden. Falls also ein Kunde schnell und sauber von einem Prozess zum anderen umstellen muss – beispielsweise von konventioneller auf allergenfreie Produktion –, kann er laut Esteve Zeit, Zugriff und insbesondere Reinigungsqualität optimieren. Das französische Unternehmen setzt das neue System in unterschiedlichsten Anlagen ein, in denen Produkte gelagert werden: an Dosierschrauben, Sieben, Drehventilen und Zugangstüren bzw. -klappen. +++

## Länger anhaltende Saftigkeit

JOHANNES GERDESMEIER UND DIRK AUSTERSCHMIDT HABEN ALS FFC FINE FRESH CAKE EINE NEUE TROCKENBACKMISCHUNG FÜR DIE BACK- UND KUCHENINDUSTRIE ENTWICKELT, DIE KUCHEN LÄNGER FRISCH UND SAFTIG HÄLT.



Die FFC Fine Fresh Cake GmbH, Delbrück, hat seit Jahren erfolgreich die Backessenz GM 250 im Programm. Das Feuchthaltemittel ist für Rühr- und Biskuitmassen bestimmt, um diese länger frisch und saftig zu

halten sowie die Haltbarkeit zu verlängern. Es wird zu einem Anteil von 2–3 % auf die Gesamtmasse eingesetzt und besteht aus Glycerin, Natriumdiacetat, Wasser und Aromen. Hierbei kann man zwischen den Geschmacksrichtungen



© Austerschmidt

einer natürlichen Vanille oder einer natürlichen Limone wählen. In dem flüssigen Produkt sind zwar deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten, die aber nicht als Konservierungsmittel ausgewiesen werden müssen. Die Aromen sind auf Basis von Alkoholen aufgebaut. Johannes Gerdemeier, der seit vielen Jahren als Berater in der Kuchenindustrie tätig ist, sagt: „Die Wirkung des Backmittels erklärt sich aus dem Herstellungsverfahren und der Kombination der Inhaltsstoffe. So wird es individuell und kundenspezifisch an eine bestehende Rezeptur angepasst.“ Heraus kommt ein Produkt mit lang anhaltender Feuchtigkeit, sodass der Kuchen auch nach drei Monaten noch frisch und saftig ist. Das ist besonders für Kunden wichtig, die an den Lebensmitteleinzelhandel liefern, erklärt er.

Neu im Sortiment der FFC gibt es nun eine Trockenbackmischung, die für sämtliche Massen auf Backpulverbasis geeignet ist. TM 300 besteht aus Weizenquellmehlen, modifizierter Stärke und einem Backpulveranteil. Dadurch wird eine wesentlich bessere Wasserbindung und in Verbindung mit GM 250 eine pH-Wert-Absenkung erreicht, erklärt Gerdemeier. Die Backmischung wird nach Vorgabe der Kunden maßgeschneidert auf deren Produkthanforderungen konzipiert. So hat beispielsweise Einfluss, welche Restfeuchte und Mindesthaltbarkeit der Kunde wünscht. Insgesamt erreicht die Kombination der beiden Produkte GM 250 und TM 300 eine Absenkung des pH-Wertes der Masse, so Gerdemeier. Das bringt eine verlängerte Haltbarkeit des Endproduktes um bis zu 3 Monate. Die Backmischung TM 300 selber ist 6 Monate lang haltbar und wird im 25-kg-Gebinde (bei sortenreinen Paletten) per Spediteur ab Werk an den Kunden geliefert. In einer Dosierung von 3 % von der Gesamtmasse kommt sie dann zum Einsatz. Zu den Zukunftsplänen des Unternehmens, das seit 2006 IFS-zertifiziert ist, sagt Dirk Austerschmidt: „Den deutschsprachigen Markt haben wir gut abgedeckt. Nun möchten wir weiter expandieren.“ +++

Anzeige

# Eintragen. Backen. Rösten.

In höchster Qualität.



## Drahtfördergurte

Eine rationelle Lösung für den Transport von Stück- und Massengütern, vor allem, wenn gleichzeitig eine Behandlung des Fördergutes z.B. **Eintragen, Backen, Rösten, Trocknen, Kühlen** usw. erfolgen soll.

**STEINHAUS-Drahtfördergurte** gibt es in den vielfältigsten Ausführungen sowie freilaufend, hilfs- oder zwangsgeführt.

1922-2012

Qualität seit 90 Jahren.  
Quality for 90 years.

**STEINHAUS**

**STEINHAUS GmbH**  
Phone +49(0)2085801-01  
gurt@steinhaus-gmbh.de  
www.steinhaus-gmbh.de

DRG-13172-14C



## **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](http://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](mailto: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.**