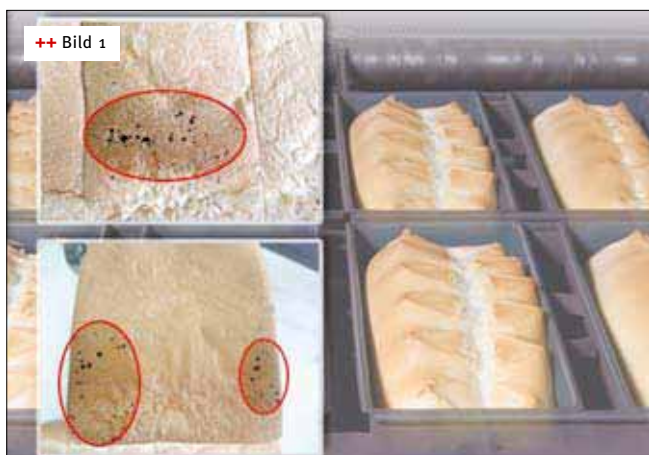


# Qualität garantieren

MIT EINEM QUALITÄTSZIRKEL WOLLEN E. I. DU PONT DE NEMOURS AND COMPANY (KURZ: DUPONT) UND EINE REIHE VON BACKBLECH- UND FORMENVERMARKTERN UND BESCHICHTERN SICHERSTELLEN, DASS „TEFLON“ WIRKLICH „TEFLON“ IST, UND GLEICHZEITIG DEN BACKBETRIEBEN ENTWICKLUNGS- UND SERVICEKOMPETENZ DEMONSTRIEREN.



**++ Bild 1**  
Beschichtungsreste gehören wie Blasen oder ungleichmäßiges Backverhalten aufgrund von ungleichmäßigem Auftrag der Kunststoffe zu den Folgen mangelhafter Beschichtung

**+** „Teflon ist eine Marke, kein Gattungsbegriff“, in diesen Satz fasst Phil Bardsley, bei DuPont Europa zuständig für die Fluorkunststoffe, mit denen Backbleche und Formen beschichtet werden, das Dilemma zusammen, dem man sich künftig mit DIBS entgegenstellen will.

Die Marke Teflon® steht für eine ganze Reihe von Fluorkunststoffen, darunter Polytetrafluorethylen (PTFE), das 1938 von dem DuPont-Chemiker Dr. Roy J. Plunkett entdeckt wurde. Seither hat DuPont die zugrunde liegende Fluorkunststoff-Technologie weiterentwickelt und – unter der Marke Teflon® – Beschichtungssysteme entwickelt, die inzwischen für eine breite Palette an Haushalts- (vor allem Kochgeschirr und Backformen) und industriellen Anwendungen (industrielle Backformen, Automobilindustrie, Medizintechnik, pharmazeutische, Öl- und Gas- sowie chemische Industrie) zum Einsatz kommen. DuPont gilt nicht nur als der weltweit größte Hersteller und Lieferant von Fluorchemikalien und Fluorkunststoffen, das Unternehmen besitzt darüber hinaus als einziger Global Player eine vollständig vertikal integrierte Produktion von Beschichtungssystemen auf Fluorkunststoffbasis – von der Herstellung der wichtigsten Basismaterialien in Fertigungsstätten in den USA, den Niederlanden, China und Japan bis hin zu den Fluorchemikalien, die zu deren Produktion erforderlich sind. Teflon ist inzwischen so erfolgreich, dass der Markenname von vielen als Gattungsbegriff verwendet wird. Das gilt auch auf dem Markt der Beschichtungen für Backformen und Bleche, doch hier steckt dahinter nicht Unwissenheit, sondern der Versuch, sich mit fremden Federn, sprich einem Qualitätsimage Marktvorteile zu verschaffen. Dem wollen DuPont und ein

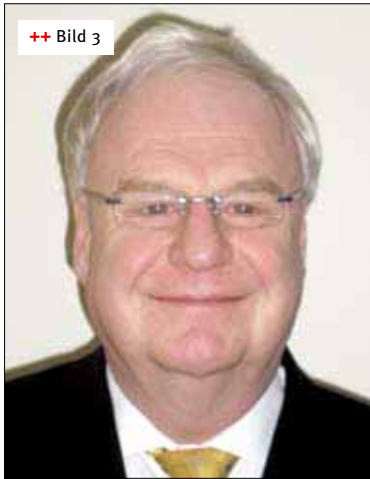


**++ Bild 2**  
Die verschiedenen Systeme von mit Fluorkunststoffen beschichteten Blechen, die künftig ausschließlich bei DIBS-Partnern zu bekommen sind. Die Liste der Systeme wird laufend erweitert

Kreis von Anwendern der verschiedenen Teflon-Varianten jetzt einen Riegel vorschieben und gleichzeitig den Kunden Sicherheit und Qualität garantieren. Gemeinsam gründeten sie den Qualitätszirkel DIBS, d. h. DuPont Industrial Bakery Solutions.

## Trennmittel

Drei der zurzeit am häufigsten verwendeten Trennmittel und Beschichtungen sind Öl (auf unbeschichteten Blechen und Formen), Silikon und Fluorkunststoffe. Sie unterscheiden sich signifikant in ihrer chemischen Zusammensetzung. Diese Trennmittel und Beschichtungen reagieren – unter wiederholter Einwirkung der für den Backvorgang typischen anspruchsvollen Bedingungen – chemisch mit den Teigkomponenten. Der Vorgang hat entscheidenden Einfluss auf deren Lebensdauer. Öle als alleiniges Trennmittel verlieren ihre Trenneigenschaften bereits nach 1–5 Backvorgängen. Silikonbeschichtungen – häufig in Kombination mit Öl – ergeben eine Verbesserung, sodass die Trenneigenschaften über 300–1.000 Backvorgänge erhalten bleiben. Aufgrund ihrer einzigartigen chemischen Zusammensetzung besitzen Beschichtungen auf Fluorkunststoffbasis die höchste Beständigkeit gegenüber Teigkomponenten, und sie behalten – auch ohne den Einsatz von Öl – ihre Trenneigenschaften über 3.000–5.000 Backvorgänge. +++



++ Bild 3

© DuPont



++ Bild 4

© DuPont

++ Bild 3  
Phil Bardsley, Business Manager bei DuPont Fluoroproducts für den Bereich Consumer and Industrial Finishes and Release Coatings in der Region EMEA (Europa, Mittlerer Osten und Afrika)

++ Bild 4  
Zertifikate belegen die Zugehörigkeit zum Qualitätszirkel und garantieren die Produktqualität

Auf dem Markt für industrielle Backformen ist DuPont seit mehr als 25 Jahren als Entwickler und Hersteller von auf PTFE und FEP (Perfluoräthylenpropylen) sowie PFA (Perfluoralkoxylalkan) basierenden Antihaftversiegelungen für Backformen, Bleche und Verbände aktiv. Ihre Partner im neuen Qualitätszirkel sind Kaak Bakeware (NL), Kempf GmbH (D), Key Bake (NL), PD Service (IT) sowie Tekhlen (RUS) als Formenbauer und Erstbeschichter sowie Cruson (NL), Fisa (SP), L'Hotellier (F), Product Release (UK), Technicoat (CZ), Tekhlen (RUS) und Turbelco (TR) als Beschichter bzw. Wiederbeschichter. Mit der DIBS genannten Qualitätsinitiative garantieren die beteiligten Firmen die Verwendung von „echtem“ Teflon und sichern den Betrieben die spezifischen Eigenschaften der für verschiedene Applikationen entwickelten Beschichtungsvarianten zu.

Gleichzeitig bieten sie die Möglichkeit der individuellen Produktentwicklung sowie der Analyse vorhandener Formen und Bleche und deren Beschichtungen. Je nach Umfang der Kooperation werden den Lieferanten und Beschichtern entsprechende Zertifikate ausgestellt, die dem Kunden die Einhaltung der Qualitätsgarantien signalisieren. Die Liste der DIBS-Systeme, so Bardsley, soll ausgeweitet werden. Derzeit stehen vier nach Anwendungsmodalitäten spezialisierte Systeme zur Verfügung. Ergänzt wird das Programm der

Beschichtungssysteme durch ein Angebot an kundenspezifischer Entwicklung, Beratung und Service. +++

ANZEIGE

**Quarkini**  
*die frische Versuchung*

**Zeelandia Quarkini – das Original**

- gut dosier- und portionierbare Masse
- optimal für Anlagen einsetzbar

**Quarkini – der lecker-süße Snack für zwischendurch**

- locker, saftig und zart
- mit dem unverwechselbaren original Quarkini-Geschmack

**Jung Zeelandia**  
Mehr Möglichkeiten  
[www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de)



## **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.**