

## Forum zu innovativen Konservierungsverfahren



Am 19. November fand das traditionelle Forum der Kundert Ingenieure AG in Schlieren statt.

Dieses Mal befassten sich die Referate mit Konservierungsverfahren zur Optimierung der Produktqualität, Haltbarkeitsdauer, Prozessführung und der Wirtschaftlichkeit. So zeigte der Vortrag über das sogenannte Shaka-Verfahren, wie die Prozesszeiten beim Autoklavieren durch schnelle Hin- und Herbewegungen der Packungen deutlich verkürzt werden können. Der Vortrag über Mikrowellen- und Radiofrequenzanlagen umfasste den Vergleich über die Eigenschaften der Wärmeübertragung, über den Aufbau der Anlagen sowie über die Funktionsweise. Flüssige Produkte standen im Vortrag über die Erhitzung mittels Joules-Effekt im Mittelpunkt. Mit der Erwärmung der Wärmetauscherrohre durch Elektrizität wird eine gleichmässige Temperaturdifferenz über den ge-

samten Prozess erreicht. Daraus resultiert eine hohe Temperaturgenauigkeit und eine Reduktion der Prozesszeiten im oberen Temperaturbereich. Der Vortrag zeigte, dass das Verfahren sich besonders für hitzeempfindliche und viskose Produkte eignet. Als nichtthermisches Verfahren erwies sich die Hochdruckpasteurisation. Mit dieser Methode werden Lebensmittelpackungen in einem Wasserbad einem Druck zwischen 3000 und 6000 bar während weniger Minuten ausgesetzt. Ohne thermische Belastung bleiben die sensorischen und nutritiven Eigenschaften der Produkte weitgehend erhalten. Im Anschluss an die Vorträge hatten die Anwesenden die Gelegenheit, Produkte, die mit den zuvor vorgestellten Methoden pasteurisiert oder sterilisiert wurden, zu degustieren und einen sensorischen Eindruck über die vorgestellten Verfahren zu gewinnen.