

Physik ersetzt Chemie

ProPure – Protect: Nachhaltig natürliche Lebensmittelsicherheit.

Um die mikrobiologische Stabilität von Fleisch- und Wurstwaren zu sichern, hat die Fleischforschung in den vergangenen Jahrzehnten das Prinzip der Hürdentechnologie entwickelt. Ziel ist eine sinnvolle Kombination von Hürden zur Verbesserung der hygienischen Lebensmittelsicherheit von Fleisch und Wurstwaren. (1 Bild Wurst)

Zu den bisher bekannten Hürden zählen nach dem neuesten Stand der Technik auch alternative Hygienisierungsverfahren. Hier ist ProPure – Protect als spezialisiertes Hygienefachunternehmen Innovationsführer. Dabei spielt der Grundsatz, die Physik soll die Chemie ersetzen oder zumindest im Wirkmechanismus unterstützen, eine wichtige Rolle. Luft-, Oberflächen- und Prozesswasserabsicherung sind die klassischen Standards der Hygienisierung. Die Vorgehensweise zielt darauf ab, Probleme im laufenden Prozess zu orten und genau darauf abgestimmt eine nachhaltige Hygienisierung für den Betrieb auszuarbeiten.

Erklärte Ziele sind:

- höchste Lebensmittelhygiene gegen alle Schadkeime
- natürliche und einfache Anwendung
- prozesskompatibel
- umweltfreundlich und deklarationsfrei
- nachhaltig und wirtschaftlich

Die klassischen chemischen Desinfektionsmittel stoßen in der Anwendung schnell auf regulatorische, toxikologische, korrosive und anwendungsbedingte Grenzen. Strahlungsquellen unterliegen physikalischen Gesetzmäßigkeiten, die in der Praxis der Fleischwarenherstellung keinen ausreichenden Hygieneschutz gewährleisten. Unter Berücksichtigung aller regulatorischen, technologischen und prozessbedingten Anforderungen hat sich das natürliche Hygienisierungsverfahren von ProPure – Protect im Bereich der Fleischwarenverarbeitung mit dem natürlichen Wirkstoff „food protect“ durchgesetzt.

