

# molkerei industrie

TECHNIK | INGREDIENTS | VERPACKUNG | IT | LOGISTIK

[www.moproweb.de](http://www.moproweb.de)



International FoodTec Award 2015 für die Membrananlage RO High<sup>TS</sup>

Lesen Sie auch den Artikel auf Seite 20



## Ihr Gewinn liegt auf der Straße.

Mit dem **ALPMA RO High<sup>TS</sup>**-Verfahren sparen Sie

- ▲ bis zu 80% Transportkosten
- ▲ bis zu 50% Energiekosten im Vergleich zu einem Eindampfer

Sprechen Sie uns an – gern berechnen wir auch Ihr Einsparungspotenzial.

- Prozesstechnik
- Käsertechnik
- Schneidetechnik
- Verpackungstechnik



- Mozzarella
- Schnittkäse
- Hartkäse

[www.alpma.com](http://www.alpma.com)



## &gt; H + L Klebetechnik

**Heißleimgeräte fachgerecht reinigen**

Heißleimgeräte sind in vielen Molkereien fester Bestandteil der Produktionslinien. Um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten sollten sie in regelmäßigen Abständen fachgerecht gereinigt werden. H + L Klebetechnik aus Neusäß bei Augsburg übernimmt die Reinigung für die Heißleimgeräte sämtlicher Hersteller.

Eine fachgerechte Reinigung beginnt damit, den Tankfilter des Leimgeräts auszubauen. Dann wird der gesamte Leim abgelassen, um das Becken mechanisch von Verkokungen und Verschmutzungen befreien zu können. Anschließend wird das Becken mit dem kundeneigenen Leim nachgespült, um Verkrackungen auch an den Stellen zu beseitigen, die händisch nicht zu reinigen sind, zum Beispiel an Bohrungen.

In einem zweiten Schritt wird das Filterloch gesäubert und ein neuer Filter montiert. Ist der neue Filter verbaut, werden alle Heizschläuche von den Auftragsköpfen abgeschraubt, oder, falls vorhanden, die Vorfilter ausgebaut. Dann werden die Heizschläuche so lange gespült, bis keine Schmutzpartikel mehr enthalten sind. Danach werden die Schläuche wieder an die Auftragsköpfe bzw. neue Vorfilter montiert.

Anschließend warten die Servicetechniker die Auftragsköpfe. Dafür wird das Modul entfernt. Jetzt wird der Auftragskopf so lange gespült, bis er frei von Schmutz ist. Es wird geprüft, ob die Steuerluftleitungen frei von Klebstoff oder anderem Schmutz sind, gegebenenfalls wird beides beseitigt. Anschließend wird das Modul wieder montiert und zunächst ohne Düse gespült. Ist in diesem Arbeitsschritt der Leim ohne jegliche Verschmutzung, wird die Leimdüse montiert und getestet. Abschließend erfolgt ein Probelauf in der Produktionslinie.

Eine solche Reinigung sollte von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, da die Gefahr von Verbrennungen sehr hoch ist. H + L Klebetechnik übernimmt für Molkereien die Reinigung der Heißleimgeräte sämtlicher Hersteller. Je nachdem, wie häufig das Leimgerät im Einsatz ist, empfiehlt sich ein anderes Wartungsintervall. In den meisten Fällen rät H + L Klebetechnik, einmal pro Jahr das Heißleimgerät professionell zu reinigen. In diesem Rahmen kann zudem das gesamte Leimsystem auf Verschleiß geprüft werden und Ersatzteile gewechselt werden, bevor sie zu Produktionsstörungen führen.



**Heißleimgeräte sollten mindestens einmal pro Jahr gereinigt werden**  
(Foto: H + L Klebetechnik)

## &gt; Sternchemie

**Alternativen zu Soja**

Als natürlicher Emulgator passt Lecithin zum Clean-Label-Trend. Das gilt insbesondere für Lecithin aus Sonnenblumen und Raps, während Soja-Lecithin als Allergen deklariert werden muss. Hinzu kommt, dass Sonnenblumen- und Raps-Lecithin regional angebaut werden.

Sternchemie setzt nun auf Partnerschaften und ein erweitertes Produkt-Portfolio. Mit der Einführung eines „SELECT“-Grades wird dokumentiert, dass speziell ausgewählte Rohwaren eingesetzt, enge Kontrollen von Kontaminanten durchgeführt und spezielle Qualitätsparameter angesetzt werden.



**Sternchemie setzt auf Raps als Basis für Lecithine** (Foto: Sternchemie)

## &gt; drinktec

**Digitale Lösungen für die Getränkebranche**

Eine gemeinsame Studie von VDMA und der Unternehmensberatung McKinsey & Company untersucht, wie weit die Digitalisierung des Produkt- und Serviceportfolios im Maschinenbau fortgeschritten ist. Demnach liegt der Umsatzanteil für digitale Plattformen und Mehrwertdienste erst bei rund 0,7 Prozent (etwa 6 Milliarden Euro) des Gesamtumsatzes im europäischen Maschinenbau (rund 850 Milliarden Euro).

Eine ähnliche Relation in der Umsetzung von Digitalisierungsprojekten dürfte sich in der Getränkebranche zeigen, wo die Vorteile von Digitalem Zwilling, Blockchain-Lösungen, Künstlicher Intelligenz und Roboter-Technologie erst schrittweise in der Praxis eingeführt werden. In einer Studie von Siemens für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie werden für die nächsten fünf Jahre Digitalisierungsinvestitionen in Höhe von 567 Mrd. US-Dollar erwartet. In der Branche bieten sich für digitale Sprünge zahlreiche Anwendungsfelder an wie z.B. in der Produktion von flüssigen Lebensmitteln, bei Abfüllmaschinen oder für Finanzierungskonzepte.

**drinktec**