

# molkerei industrie

TECHNIK | INGREDIENTS | VERPACKUNG | IT | LOGISTIK

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



## Das bestgehütete Geheimnis aus Holland garantiert die beste Qualität für Ihren Käse.

Mikrobielle Tests zeigen, dass Holzbretter für die Reifung von Käse nicht ideal sind. Jeder kennt auch die Probleme mit neuen Horden aus Holz, bei denen es in den folgenden Jahren aufzupassen heißt. Unsere Edelstahl-Käsehorden wurden speziell für einen hygienischen Reifungsprozess in Kombination mit einer ausgewogenen Trocknung entwickelt. Sie sind ohne Chemikalien, einfach mit hohem Druck zu reinigen und sie bilden keine Splitter. Die Reifung des Käses verläuft gleichmäßiger und homogener. Der Käse kann besser atmen und darüber hinaus bleiben Geschmack, Geruch und Aroma des Käses erhalten.



ROBUST



HYGIENISCH



EINFACH ZU  
REINIGEN



LANGLEBIG



**Stafier**

— the supporting company

Stafier Holland BV  
Postfach 34  
6900 AA Zevenaar

Marconistraat 35-37  
6902 PC Zevenaar  
Die Niederlande

T +31 (0)316 332741  
E [info@stafier.com](mailto:info@stafier.com)

Jun, S., and Puri, V.M. (2005). Fouling models for heat exchangers in dairy processing: A review. *Journal of Food Process Engineering*, 28(1): p. 1-34.

Kessler, H. G. (2002). *Food and Bio Process Engineering – Dairy Technology*. Verlag A. Kessler, München, Germany.

Kurda T., Van de Voort F.R., Raghavan G.S.V., Ramaswamy H.S. Heating characteristics of Milk constituents in a Microwave Pasteurization System (1991). *Journal of Food Science* 56 (4): 931-934.

Laguerre, J.C., Pascale G.W., David M., Evelyne O., Lamia A.A., and Ins B.A. (2011). The impact of microwave heating of infant formula model on neo-formed contaminant formation, nutrient degradation and spore destruction. *Journal of Food Engineering* 107(2): 208-213.

Petermeier, H., Benning, R., Delgado, A., Kulozik, U., Hinrichs, J., and Becker, J. (2000). Hybrid Model of the fouling process in tubular heat exchangers for the dairy industry. *Journal of Food Engineering* 55: 9 – 17.

Rother, M. 2010. Über das Konkurrenzverhalten von Dielektrika bei der Mikrowellen-erwärmung. Dissertation, Karlsruher Institut für Technologie.

Schuchmann, H.P., and Schuchmann H. (2005). In: *Lebensmittelverfahrenstechnik – Rohstoffe, Prozesse, Produkte*. J. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim

Take, L. (2013). Herstellung von Konzentraten zur Trocknung. *dmz* 16: 20-22.

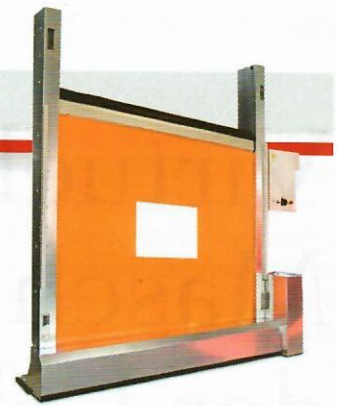
Yuan, D.D., Liu, G.C., Ren, D.Y., Zhang, D., Zhao, L., Kann, C.P., Yang, Y.Z., Ma, W., Li, Y., and Zhang, L.B. (2012). A survey on occurrence of thermophilic bacilli in commercial milk powders in China. *Food Control* 25(2): 752-75

Projekt\_AiF\_18356\_N. (2015). Thermophile Sporenbildner in Milch- und Molkepulvern – Quantifizierungsmethode und technologische Strategien zur Reduktion. Partner: Technische Universität München, ZIEL, Abt. Mikrobiologie & Universität Hohenheim, Fg. Milchwissenschaft und -technologie.

> **Kopfüber in die LogiMAT**

**EFAFLEX präsentiert UPSIDE-DOWN**

**EFAFLEX stellte auf der LogiMAT das neue Industrietor UPSIDE-DOWN vor (Foto: EFAFLEX)**



Kopfüber geht es beim Weltmarktführer EFAFLEX Tor- und Sicherheitssysteme in die diesjährige LogiMAT. Und das im wahrsten Sinne des Wortes: UPSIDE-DOWN heißt es nämlich bei der Präsentation des EFA-SRT MS USD. Das neue Produkt ist ein speziell für die intensive industrielle Anwendung konzipiertes funktionssicheres, platzsparendes und wartungsarmes Maschinenschutztor, das als Prototyp erstmalig ausgestellt wird. Wie alle anderen Produkte von EFAFLEX kann auch dieses neue Tor in vollautomatisierte Prozesse und hochintelligente Systeme integriert werden. [efaflex.com](http://efaflex.com)

> **H + L Klebetechnik**

**Heißleimgeräte selbst warten und instandhalten**

**Ist das Personal geschult, können Molkereien vielen Störungen bei Klebeanlagen selbst beheben (Foto: H + L Klebetechnik)**



Viele Molkereien setzen in ihren Produktionslinien Heißleimgeräte ein. Ist das Bedienpersonal entsprechend ausgebildet und geschult, kann es Wartungen und Instandhaltungen eigenständig vornehmen. H + L Klebetechnik bietet entsprechende Schulungen an. Sie werden vor Ort durchgeführt, Dauer und Inhalt an die Anforderungen und Wünsche der Anwender angepasst.

„Viele Störungen und Fehler könnten von Mitarbeitern in den jeweiligen Molkereien selbst behoben werden, wenn sie über das nötige Know-How verfügen würden“, so Armin Laubmeier, Leiter Service- und Anwendungstechnik bei H + L Klebetechnik.

H + L Klebetechnik ist seit über zehn Jahren spezialisiert auf die Betreuung der Leimgeräte sämtlicher Hersteller. Seit 2014 bietet das Unternehmen herstellerunabhängige Leimberatungen an. Die Idee für solche Anwenderschulungen entstand durch Beobachtungen der Servicetechniker in der Praxis.

Entsprechend will ein Schulungsangebot von H + L Klebetechnik Maschinenbedienern die Grundlagen von Leimgeräten näherbringen. Die Teilnehmer werden in den grundlegenden Funktionen unterwiesen, ihnen wird gezeigt wie diese, richtig eingesetzt, die Qualität der geklebten Produkte erhöhen, etwa durch ein verbessertes Endergebnis. Oder es können Kosten gespart werden, indem weniger Leim verbraucht wird. Gleiches gilt für die diversen Einstellmöglichkeiten an Leimgeräten, die die Teilnehmer ebenfalls kennen lernen.

Ein weiterführendes Seminarangebot zielt darauf ab, den Maschinenbedienern zu zeigen, wie sie Optimierungen an Heißleimgeräten vornehmen.

Der dritte Teil des Schulungsangebots von H + L Klebetechnik widmet sich der Fehlererkennung und -behebung sowie Störungsbehandlung. Weitere Informationen unter [www.hl-klebetechnik.de](http://www.hl-klebetechnik.de)