

„Clean Air Makes The Difference“

SCHONE LUCHT IN INDUSTRIËLE TOEPASSINGEN

STERITUBE

De voedingsindustrie is buitengewoon creatief, maar nieuwe fundamentele trends zullen haar toekomst vormgeven door middel van consumenten die een absolute transparantie eisen. Geen compromis op het gebied van gezondheidsbeveiliging, de ontwikkeling van toekomstige schone etiketten en consumenten die beter zijn opgeleid en open staan voor natuurlijker voedsel.

Het belang van luchtkwaliteit in de voedingsindustrie wordt vaak onderschat. Een Steritube zuivert de lucht in een productiefaciliteit en bevrijdt deze van schimmels, sporen en bacteriën. De lucht kan de producten niet meer verontreinigen.

SCHONE LUCHT IN DE VOEDSELVERWERKENDE INDUSTRIE

- Het feit dat consumenten steeds meer light-, bio-, en minder gezouten producten willen, betekent een gestage afname van natuurlijke conserveringsmiddelen zoals vetten, suikers, zout en chemische conserveringsmiddelen, de zogenaamde E-nummers. Dit heeft natuurlijk verstrekkende gevolgen voor de productie, logistiek en houdbaarheid van een product.
- Een verbetering van de luchtkwaliteit kan de houdbaarheid, productveiligheid, smaak, kleur en daarmee de winstgevendheid van producten beïnvloeden.
- Voor de voedingsindustrie is schone lucht erg belangrijk omdat het wordt gebruikt voor afkoelen, drogen, spoelen en verpakken. Zeker als de producten schoon uit de oven, kookketel of een friteuse komen. Het is niet nodig om het product na te vervuilen door besmette lucht.



UVPE (ULTRA VIOLET PATHOGEN ELIMINATION)

De lucht wordt door het UVPE-veld geleid. Het DNA van het micro-organisme wordt geblokkeerd (blokkering van thymine), waardoor toekomstige celdeling wordt voorkomen en het micro-organisme onschadelijk wordt gemaakt (medisch niet meer besmettelijk, industrieel: geen productbederf meer).



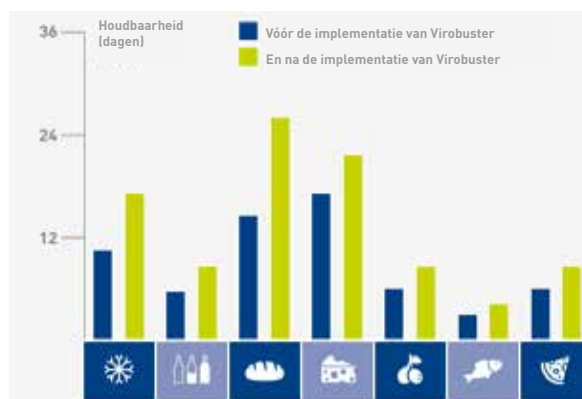
SCHONE LUCHT IN DE VOEDSELVERWERKENDE INDUSTRIE

1. Voor een Industriële bakkerij betekent schone lucht. Schone implosie net na de oven, schone afkoeling in de spiraaltoren, schoon transport en schone verpakking. De resultaten kunnen zijn: verbeterde productveiligheid, langere houdbaarheid, minder gebruik van conserveringsmiddelen, minder terug halen van producten en nieuwe winstgevende (bio/export) markten.
2. Zuivelproducten zijn erg kwetsbaar tijdens het legen van tanks, persen, rijpen of gewoon opslag. De voordelen van schone lucht zouden gemakkelijk 6 cijfers kunnen bedragen, omdat één uitbraak in een kaasvoorraad al miljoenen verliezen zou betekenen. Ook hier zou schone lucht bijdragen aan een veiliger product, langere houdbaarheid, minder gebruik van conserveringsmiddelen, minder terug halen van producten, minder uitdroging (betekent meer kg te verkopen) en nieuwe winstgevende (bio/export) markten.
3. Groenten en fruit komen normaal gesproken bespoten van het veld en ondergaan geen warmtebehandeling. Desalniettemin kan schone lucht na het wassen een toename van verontreiniging van de plant tijdens drogen, transport en snijden/verpakken, voorkomen. Groenten en fruit zouden voorzien van schone lucht, een langere kwaliteit in geur, smaak en uiterlijk behouden. Zelfs langere opslag en/of langere batch runs kan worden overwogen.
4. Maaltijden, sauzen en andere gemakproducten zijn gebaseerd op een mix van ingrediënten. Lucht is één van de grootste (meng) ingrediënten en moet zeer zorgvuldig worden overwogen. Verdere afkoeling in kamers, het in porties verdelen en verpakken moet onder schone lucht omstan-

digheden gebeuren. De resultaten zijn productveiligheid, langere houdbaarheid, minder gebruik van conserveringsmiddelen, minder teruggroep acties en nieuwe (bio/export) markten door logistieke voordelen.

5. Tijdens het vullen van flessen blijft er een beetje lucht achter in de flessenhals. Als het besmet is, zal het de inhoud bederven en de winstgevendheid verminderen. Door de vulmachine met Steritubes uit te rusten, is de lucht in de fles veilig en wordt het gebruik van additieven of speciale (gekoelde) opslag voorkomen.
6. Het is onjuist te veronderstellen dat vlees en vis van binnen naar buiten bederven. De basisstof is kiemvrij. Alleen tijdens verwerking worden de producten blootgesteld aan exogene besmetting. Met behulp van een Steritube kan de lucht als extra risico worden verwijderd. Productveiligheid, natuurlijke geur, smaak en uiterlijk kunnen redenen zijn om schone lucht te gebruiken.
7. Ook (gekoelde) opslag en logistiek profiteren van schone lucht. Opslag wordt vaak gedaan onder omgevingsomstandigheden (koel) om groei van micro-organismen te voorkomen. De voordelen kunnen variëren van langere buffering van (pre) producten, productveiligheid, logistieke leveringsvoordelen tot verhoogde comfort en productiviteit bij medewerkers.

Voor al deze segmenten is een directe vertaling naar financiële baten mogelijk en het feit dat een éénmalige investering in een schone-luchtinstallatie terugkerende financiële baten oplevert, maakt de ROI ook erg interessant.



IST Metz GmbH
Lauterstraße 14-18 | 72622 Nürtingen | Germany
Tel.: +49 7022 6002-0 | Fax: +49 7022 6002-76
E-Mail: info@ist-uv.com

IST France Sarl | info@fr.ist-uv.com
IST (UK) Limited | info@uk.ist-uv.com
IST America - U.S. Operations, Inc. | info@usa.ist-uv.com
IST Italia S.r.l. | info@it.ist-uv.com
IST Benelux B.V. | info@bnl.ist-uv.com

IST METZ UV Equipment China Ltd. Co. | info@cn.ist-uv.com
UV-IST Ibérica SLU | info@es.ist-uv.com
IST Nordic AB | info@se.ist-uv.com
IST METZ SEA Co., Ltd. | info@th.ist-uv.com
IST East Asia Co. Ltd. | info@jp.ist-uv.com