3D-Druck für den Lebensmittelbereich

Categories : [Food](#)

Date : 15. September 2020

Die Lebensmittelindustrie entwickelt sich rasant. Für den Lebensmittelsektor ist es wichtiger denn je, schnell wechseln, Prozesse anpassen und Chancen nutzen zu können. Innerhalb der Branche steigt auch die Nachfrage nach intelligenter Industrie, wobei der 3D-Druck eine immer größere Rolle spielt. Da für den 3D-Druck von Lebensmittelanwendungen nur 3D-Druckmaterialien verwendet werden dürfen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und für die Lebensmittelsicherheit zertifiziert sind, bietet das professionelle 3D-Druckunternehmen Oceanz die Möglichkeit des 3D-Drucks durch die Zertifizierung nach EC 1935/2004.

Um ein lebensmittelechtes 3D-Druckprodukt zu liefern, muss das Material gemäß den Anforderungen der EG 1935/2004 geeignet und gemäß der EG-Richtlinie 2023/2006 (Gutes Herstellungsverfahren) hergestellt sein. Das Material ist daher für die Herstellung zu Verbrauchszwecken unbedenklich oder kann mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Oceanz 3D-Druckverfahren sind so konzipiert, dass sie diesen Vorschriften entsprechen. Die Prozesse werden in das Qualitätssystem aufgenommen und von externen akkreditierten Parteien validiert. Diese Testeinrichtungen werden verschiedene von der Regierung vorgeschriebene Risikotoleranzen und zugelassene Substanzen einhalten.

Die Entscheidung für den 3D-Druck in der Lebensmittelindustrie hat Vorteile wie Gestaltungsfreiheit. Erwägen Sie die Herstellung von kundenspezifischen Teilen und komplexen oder organischen Formen. Dies kann insbesondere für Anwendungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln sehr attraktiv sein. Es ermöglicht auch kleine Lagerbestände und gewährleistet eine schnelle Entwicklung von Prototypen zu Funktionsteilen. Anwendungsbeispiele: Greifer, Düsen, Maschinenteile, Prototypen, Roboter und Drohnen. Oceanz Food Grade eignet sich auch gut für den Agrarsektor.