Dynamisches Sterilisieren von Gewürzen

Categories : Food, Powtech

Date : 12. September 2017

Die AVA Sterilisationstechnologie ermöglicht ein nahezu farb- und geschmacksneutrales Sterilisieren von Gewürzen. Unter ständiger Homogenisierung innerhalb der AVA Maschine werden alle Produktbestandteile gleichzeitig und gleichmäßig sterilisiert. Während des Sterilisationsprozesses ist der Behälter hermetisch verschlossen und steht unter Überdruck, was das Entweichen von flüchtigen Stoffen verhindert. Farbe und Geschmack verbleiben so weitestgehend in den Gewürzen.

Garantierte 5 log Verringerung

Der Einsatz von Heißdampf unter variablem Überdruck stellt heute die sauberste und sicherste erhältliche Sterilisationsmethode dar. Sie ermöglicht individuelle, überaus kurze Sterilisationszeiten für Pfeffer, Chili, Koriander, Majoran und viele weitere Produkte und Mischungen. Die meisten Gewürze und Mischungen können im AVA-Sterilisierer in gemahlenem oder ungemahlenem Zustand behandelt sterilisiert werden. Belastungen durch Keime, Hefe- und Schimmelpilze werden garantiert bis unterhalb der nahrungsmittelrechtlichen Vorgaben gesenkt.

Erhaltung von Farbe, Geschmack, Geruch und Feuchtigkeit

Die sich bei anderen, statischen Technologien verflüchtigenden Geschmacks- und Geruchsstoffe werden im AVA-Verfahren durch variablen Überdruck im Produkt erhalten. Die spezifischen Einstellungen für verschiedene Gewürze werden im Sterilisierer-Kontrollpanel gespeichert und abgerufen. Der Feuchtigkeitsgehalt der behandelten Gewürze kann sowohl exakt beibehalten als auch individuell eingestellt werden.

Vorteile des Sterilisierers

Die AVA-Dampfsterilisation bietet gegenüber herkömmlichen Verfahren eine Reihe von Vorzügen:

- Sterilisation in kürzester Zeit, da Dampf homogen in jeden Bereich vordringt
- Keine verborgenen keimfreundlichen Bereiche oder Toträume innerhalb der Maschine
- Farbe, Geschmack und Geruch werden erhalten

Sterilisierer sind vielfältig einsetzbar

AVA Maschinen werden vollständig in Deutschland entwickelt und hergestellt. Sie sind in Chargengrößen von 30 bis zu 20.000 Litern erhältlich. Antrieb und Lagerung des Wendel-Mischwerks befinden sich außerhalb des Produktbereichs. Aufgrund der geringen Anzahl bewegter Teile sind AVA Sterilisierer langlebig und wartungsarm. Darüber hinaus sind sie bauartbedingt Multifunktionsmaschinen, für R&D geeignet und können neben der Gewürzsterilisation zum Mischen, Trocknen, Coa-ten und Reagieren von Lebensmitteln eingesetzt werden.

AVA auf der POWTECH 2017: Halle 1 – Stand 348