

## Haltbarmachung Patentiertes Verfahren auf Mineralstoffbasis

Seit 1994 befasst sich die Food Freshly GmbH & Co. KG in Bielefeld mit der Erforschung, Entwicklung und Herstellung von neuartigen Mineralstoffprodukten für die Haltbarmachung von Lebensmitteln. Herausgekommen ist ein patentiertes Verfahren zur Behandlung von industriell geschältem bzw. geschnittenem Obst und Gemüse – Kartoffeln und Salat eingeschlossen. Auf bislang gängige Maßnahmen wie das Schwefeln, Begasen, Bestrahlen oder Blanchieren kann verzichtet werden. Das Frischhaltungsmittel ist ein Konzentrat in Pulverform, bestehend aus Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen. Dieses wird in Wasser gelöst, worin die Produkte anschließend gewaschen werden.

Drei verschiedene Präparate sind derzeit verfügbar: K Plus für Kartoffeln, S Plus für Obst, Gemüse und Salat sowie O Plus speziell für die Tief-

kühlanwendungen. Die Antioxidationsmittel verhindern mikrobiologische und enzymatische Vorgänge an den Schnittstellen, Braun- und Blaufärbungen bleiben aus.

„Die verwendeten Wirkstoffe sind in der angegebenen Dosierung nicht deklarationspflichtig“, hebt

Sukhdev Singh, Geschäftsführer von Food Freshly, als weiteren wichtigen Vorteil heraus.

Das Unternehmen bietet jedoch nicht einfach nur ein Konservierungspulver an, sondern gleich ein ganzes Konzept. Beim Verarbeiter werden zunächst die Wasserwerte analysiert, um ihm die richtige Dosierung empfehlen zu können.

„Die Abstimmung der Konzentratzugabe auf die jeweils vorhandene Wasserqualität und das zu behandelnde Produkt ist enorm wichtig für das Funktionieren unseres Haltbarmachungsverfahrens“, betont Singh.

Ein mit den erforderlichen Daten programmierter



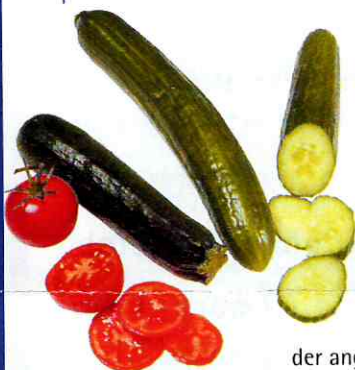
**Sukhdev Singh**  
*Die verwendeten Wirkstoffe sind in der angegebenen Dosierung nicht deklarationspflichtig.*

Dosierapparat von ProMinent sorgt für optimale Abläufe ohne Über- oder Underdosierung.

Nach dem Waschen sind die Produkte noch fachgerecht zu verpacken. Dazu wird eine Verbundfolie mit Hochbarriere verwendet, die für Vakuum- oder MAP-Anwendungen geeignet ist. Auch die Beratung hinsichtlich der idealen Verpackungstechnik ist Bestandteil des Konzepts. Hinter der gesamten Technologie steckt eine mehrjährige Forschung und Entwicklung im In- und Ausland. Mehr als 3.000 Produktuntersuchungen wurden durchgeführt und drei Diplomarbeiten dazu angefertigt. Das neue Frischhaltungsmittel wird in einem nach ISO 9002 zertifizierten Betrieb hergestellt und in 25-kg-Kunststoffeimern mit Folieneinlage verpackt. In der

Verwendung werden je nach Wasserwerten und gewünschter Haltbarkeitsdauer etwa vier bis fünf Kilogramm Konzentrat für die Behandlung

von einer Tonne Produkt benötigt. Um flexibel auf den jeweiligen Bedarf der Anwender eingehen zu können, bietet man die Präparate in den Mischvarianten FF3, FF5 und FF8 an, mit denen sich Mindesthaltbarkeiten von drei, fünf und acht Tagen erzielen lassen. Singh selbstbewusst: „Wir wollen mit unserem innovativen Verfahren den Markt revolutionieren.“ St. [www.food-freshly.de](http://www.food-freshly.de)



### Wirkungsweise: Kompensation verlorener Mineralstoffe

Die meisten Lebensmittel unserer heutigen Zeit werden nicht in ihrem ursprünglichen Zustand, sondern in verarbeiteter Form verzehrt. Insbesondere durch das Schälen und Zerkleinern geht bei Obst und Gemüse ein Großteil der Mineralstoffe verloren. Dadurch verkürzt sich die Haltbarkeit dieser Produkte deutlich. Um dem entgegenzuwirken, wurden die Antioxidationsmittel K Plus, S Plus und O Plus entwickelt. Sie sorgen dafür, dass an den Schnittstellen Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine wieder angelagert werden. Diese gezielte Maßnahme macht die verarbeiteten Lebensmittel länger lager- und transportfähig.