

Einsteigerseminar in Nürtingen

Grundlagen der Bag in Box-Abfüllung

Bereits zum vierten Mal wurde in Nürtingen bei der Firma Bockmeyer ein Bag in Box-Seminar angeboten, zu dem mehr als 60 Teilnehmer vom zuständigen Bereichsleiter Wolfgang Mayer begrüßt werden konnten. Ursprünglich aus der Weinabfüllung stammend, hat die Bag in Box-Verpackung auf Grund ihrer großen Vorteile einen Siegeszug bei der Heiss- oder auch Sterilabfüllung von Fruchtsäften angetreten. Einfache Handhabung, Wegfall der aufwändigen Flaschenreinigung sowie leichte und effektive Lagerhaltung sind nur einige der Vorteile, die Mostereien und Saftabfüller zur Umstellung auf Bag in Box bewegen können.

Die Seminarteilnehmer erhielten ein Grundlagenwissen in Mikrobiologie, da die meisten Fehler bei Bag in Box-Produkten auf thermoresistente Schimmelpilze zurückzuführen sind. Die Pilzsporen sind bei Pasteurisiertemperaturen nicht abzutöten, keimen später im Saft aus und führen dort zur Bildung der Schimmelpilzgifte Patulin und Byssoschlaminsäure, was beim Genuss des Saftes zu Übelkeit und Erbrechen führen kann. Um dies zu vermeiden hilft nur absolute Hygiene bei der Frucht- auswahl und Fruchtverarbeitung.

HITZESCHÄDEN VERMEIDEN

Ein weiteres Problem bei Bag in Box Gebinden stellt die unter Umständen sehr lange Heißhaltezeit des Produktes dar. Aus diesem Grund sollte das Stapeln der Behälter auf Paletten so erfolgen, dass eine Kühlung der Gebinde möglich ist. Ansonsten zeigen die Beutel in der Mitte einen starken Hitzeschaden, erkennbar durch Dunkelfärbung, Geschmacksveränderung und Ausflockungen. Auch letztgenanntem Problem wurde viel Zeit gewidmet, da bei der Entnahme des letzten Saftanteils aus dem Beutel dieser oft stark mit Trubteilchen belastet ist. Dies führt beim Verbraucher häufig zu Irritationen bis hin zu Reklamationen. Hier hilft nur ein schonendes Pressverfahren mit reifen, aber keinesfalls überreifen Früchten und ein Absetztank – eventuell in Verbindung mit einer Bentonitschönung.

HEISSE BEUTEL RICHTIG HANDHABEN

Das Handling heißer Beutel ist immer etwas problematisch. Hier treten häufig wiederkehrende Probleme an der Verschweißung des Anschlussstückes für den Vitop-Auslaufhahn auf. Werden die vollen Beutel

an dieser Stelle angehoben, kann es zum Reißen der Verschweißung kommen. Außerdem muss der Auslaufhahn immer senkrecht im Beutel stehen, um eine zu starke Hitzeeinwirkung mit nachfolgender Undichtheit zu vermeiden.

HOHE ANSPRÜCHE AN DIE BEUTEL

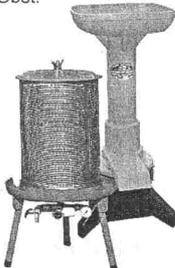
Auch ein Vertreter des Beutellieferanten aus Spanien war anwesend und informierte anhand einer Bildpräsentation über die Herstellung der Beutel. Doppelte Verschweißungen an den Ecken, Druckprüfungen und optische Kontrolle jedes Beutels gehören zum Standard der Produktion. Die Beutel bestehen generell aus zwei Folien. Die Innenfolie ist aus lebensmittelechtem Polyethylen gefertigt und hat direkten Kontakt zum Saft. Polyethylen ist nicht gasdicht und besitzt nur eine begrenzte Festigkeit. Aus diesem Grund ist eine aus einem stabili-

leren Kunststoff gefertigte zweite und gasdichte Folie, welche auch mechanische Schäden überstehen kann, zusätzlich eingefügt. Durch diese Konstruktion lässt sich auch das Aufblähen der Beutel erklären. Kommt es im Beutel zur Gasbildung durch Gärung, biologische Säureabbau oder Tätigkeit von Schimmelpilzen, entweichen die Gase aus dem Innenbeutel und sammeln sich zwischen Innen- und gasdichter Außenschicht.

Dem Seminar folgte eine Vorführung des Bockmeyer Maschinenparks von der Waschanlage über die schonende Pressung bis hin zum Bag in Box-Abfüller. Nach einer regen Diskussion endete die Veranstaltung mit nunmehr gut informierten und wohl gerüsteten Kunden, die mit den erlangten Kenntnissen sicher in die nächste Obstverarbeitungssaison einsteigen können.

Dr. Klaus Hagmann, Göppingen

Behälter aus Leidenschaft!

<p>Kernobstsschneidemühle Hydropresse</p> <p>Für die häusliche und gewerbliche Saftgewinnung. Frischer Saft aus eigenem Obst.</p> 	<p>PE Getränkefass</p> <p>Für kurzzeitige Saftlagerung, Transport, Vergärung von Wein und Obst.</p> 
<p>Edelstahl-Universalfass, -Saftfass, -Druckmostfass</p> <p>Zur Lagerung von Säften und Süßmosten ohne Konservierungsmittel.</p> 	<p>Brenn- und Kornmaischetank</p> <p>Für die Kleinbrennerei.</p> 

www.speidel-behaelter.de



Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
 Krummenstraße 2 · 72131 Ofterdingen
 Tel.: 07473 9462-0 · Fax: 07473 9462-99