

6 Hygienisierung

Käsereien stehen vor einer großen Herausforderung: Die Produktion der Käse erfordert neben speziellen Bakterienkulturen eine hohe Luftfeuchtigkeit. Gleichzeitig begünstigt diese das Wachstum gefährlicher Pilzsporen. Zwischen diesen beiden Polen gilt es einen Ausgleich zu schaffen.

Editorial	3
Zwischen Gefahr und Genuss	6
Unverzichtbare Bakterienkulturen und schädliche Schimmelpilze machen aus der Käseherstellung einen Balanceakt	
Optimierte Steuerungstechnik	12
Umweltverträgliche, antimikrobielle Wirkstoffe bilden die Grundlage einer natürlichen Entkeimung, die mittels Vernebelungseinheiten ausgebracht werden	
Die Wiederentdeckung der Stippmilch	14
Eingedickte Milch diente bereits in früheren Zeit als Nahrungsmittel. Heute können derartige Produkte mittels moderner Technologie effektiv hergestellt werden	
Käseverarbeiter optimiert Vakuumversorgung	18
Mit 5 drehzahlgeregelten Schraubenvakuumpumpen bringt die Euro Chesse in Altentreptow ihr Scheibenkäse-Sortiment effektiv in die Verpackung	

14 Optimierung

Bereits seit vielen Jahrhunderten dient geronnene, eingedickte Milch in verschiedensten regionalen Formen als Grundnahrungsmittel. Heute gelingt es mittels ausgefeilter Prozesstechnik Erzeugnisse wie Frischkäse oder griechischen Joghurt in einer gleichbleibend hohen Qualität herzustellen.

Neuer Ziegel-Reifekeller der Biokäserei Wiggensbach ...	23
Drei neue Hartkäse-Varianten hat die Bio-Schaukäserei Wiggensbach in ihr Sortiment aufgenommen, seit Anfang 2017 der neue Reifekeller in Betrieb ging	
Pflanzliche Alternativen ergänzen Mopro-Angebot	25
Vegane Produkte als Alternative zu klassischen Milcherzeugnissen bieten Chancen für Molkereien neue Marktsegmente zu erschließen	
Stabilisierungssysteme für Milcherzeugnisse und vegane Produkte	27
Milchprodukte mit einem hohen Proteingehalt oder vegane Lebensmittel können mittels moderner Funktionssysteme effektiv hergestellt werden	
Nah-Infrarot-Spektrometrie für Inhaltsstoffanalysen ...	28
Die Nah-Infrarot-Spektrometrie ermöglicht eine zerstörungsfreie Messung ganz unterschiedlicher Inhaltsstoffe direkt in der Fertigungslinie	

25 Segmentierung

Vegan ist mittlerweile mehr als nur ein Trend. Viele Konsumenten suchen nach neuen Proteinquellen und wünschen sich auch bei Milchprodukten pflanzliche Alternativen. Für Molkereiunternehmen bietet diese Entwicklung die Chance ihre Produktpalette aufzufächern und neue Marktsegmente zu erobern.

Normierung und die Konsequenzen **31**
Interview mit Harald Baumhoff

Papiersäcke bieten Keimen Paroli **33**
Papiersäcke eignen sich als Verpackung für eine Vielzahl pulverförmiger Lebensmittel und erfüllen dabei höchste Hygieneanforderungen

Neue digitale Lösungen **35**
QR-Codes auf Kartonverpackungen regeln die Rückverfolgung von Produkten, digitales Marketing und die Optimierung der Supply Chain

Minderung der Risiken durch Legionellen **37**
Die neue Richtlinie VDI 2047 Blatt 2 stellt einen hygienegerechten Betrieb von Kühlanlagen sicher und mindert das Legionellen-Risiko

Alles Käse bei den Cheese Innovation Days **38**
Die erste Fachtagung rund um die interelligente Verarbeitung von Käse bei Weber Maschinenbau zieht weltweites Fachpublikum an

35 Verpackung

Nach der Abfüllung werden die Kartonverpackungen mit QR-Codes bedruckt. Diese digitalen Informationen sorgen für Transparenz hinsichtlich Produktqualität und -sicherheit, verbessern die Steuerung von Herstellungsprozessen und ermöglichen eine Personalisierung digitaler Marketingkampagnen.

Neue NRW Landesregierung hält an Schulmilch fest **39**
Die im Mai gewählte NRW-Landesregierung nutzt das neue EU-Förderkonzept, um Schulmilch und -kakao zu erhalten

Technik News **40**
Grundfos, AFRISO, GEMÜ, Inficon, imec, Kelvion, Ishida, MULTIVAC, Netstal, SIEMENS, Schubert, systec Controls, Knauer Gruppe

Firmen News **45**
Anuga FoodTec, Arla Foods, BUERGO.FOL, AZO Gruppe, GEA, Flottweg, Grüner Punkt, Biokreis, LVBM, Molkerei Berchtesgadener Land, MULTIVAC, Hochwald, HOYER / H&S, MIV

Food News **48**
Cow Cow, Privatmolkerei Bauer, FUCHS, Molkerei Müller

ife Kiel: Rohstoffwert Milch Deutschland **49**

Bezugsquellen **50**

Anzeigenteil / Impressum **51**