

Inhalt

Schwerpunkt: Reinigung

- 4 Professionelle Reinigung und Desinfektion
– das A & O für die Betriebshygiene

Wissenschaft

- 13 Mit mehr Wasser im Teig Acrylamidgehalt
in Backwarenspezialitäten verringern
- 14 Fremdkörper in Lebensmitteln optisch per „MultiCheck“ erkennen
- 15 FEI: Mit UV-C-Wendelreaktor Most und Wein schonend entkeimen
- 16 *Aspergillus*-Surrogate für UV-basierte Entkeimungsmethoden identifiziert
- 17 VDMA: neuer Testkeim für hygienische Abfüllung

Messe Drinktec

- 19 Impulsgeber für 700 (Hygiene-)Innovationen
- 20 Bakterien und Keime mittels UV-Licht desinfizieren

Hygieneorientierte Baumaßnahmen

- 21 EST-Schnelllauftor sichert Hygiene und verhindert Wärmeverluste

Interview

- 22 Dr. Andreas Daxenberger, Auditor beim TÜV Süd: „Das Hygienemanagement als integralen Bestandteil der Unternehmensführung sehen“

Aktuelles

- 24 Frist abgelaufen: Titanoxid E171 in Lebensmitteln nun verboten
- 25 Rückstände von Desinfektionsmitteln in Schlagsahne
- 26 News kompakt

Praxis

- 27 Mit Speisesäuren und Oxidationsmitteln
Haltbarkeit von Obst und Gemüse verlängern
- 28 Sicherheit wächst durch Sichtbarkeit
- 30 Hygienische Doppelschraubenspindelpumpe
befördert Desinfektionsgel ins Tanklager
- 31 Mit Profi-Mischern Dosierungsfehler bei salzig-würzigen Stoffen verhindern
- 32 Mit akustischen Sensoren Glasbruch in Produktions- und Abfülllinien erkennen
- 33 Hygiene bei Papiersäcken erste Wahl

Trinkwasserhygiene

- 34 Auch der Wassergehalt muss auf die Zutatenliste

Lufthygiene

- 35 Wunderlack sorgt für hygienisch saubere Luft

Berufskleidung

- 36 Antimikrobielle Textilien dank AGXX-Technologie

Schädlingsbekämpfung

- 37 Reinigung zur Prophylaxe und Bekämpfung ein unabdingbares Muss

Fachforen/Messen

- 38 Cleanzone: Innovationsshow der Reinheitstechnik
- 39 Irradiation Days: Kobalt-60-Mangel gefährdet die Strahlensterilisation

Produkte & Partner

- 40 Hygienische Verpackungslösungen
- 41 In Folie und Vakuumbbeutel halal und kosher verpackt
- 42 SKF: R1U-Wellendichtringe für Lebensmittelkontakt
- 43 Hygiene-Dosierventil für Trinkwasseranwendungen

Veranstaltungen

- 44 Food Fraud im Betrieb bekämpfen
- 45 Sauberkeit im industriellen Maßstab