

Inhalt

- Titelstory**
- 4 Jürgen Lührke GmbH:
Robotik und Reinigung: Hygienische Anforderungen der Zukunft
- Schwerpunkt: Messe Anuga FoodTec / Hygienetechnik**
- 6 Mit Hygienic Design und effizienter Reinigung zu sicheren Lebensmitteln
8 Von Dampfstrahler über Reinigungsfelder bis UVC-Entkeimer
16 Die Kraft des Sonnenlichts: moderner Ansatz
für keimfreie Lebensmittelverpackungen
17 Produktionsanlagen für neue Produkte
- Wissenschaft**
- 18 UV-Desinfektion statt Antibiotika: weniger Rückstände im Geflügelfleisch
19 Fleischwaren auch mit weniger Salz und Nitrit mikrobiologisch sicher
20 Lösungen zur Qualifizierung des metallischen
3D-Drucks für hygienekritische Anwendungen
- Interview**
- 22 Martina Düngfelder (Stäubli): „Roboter-Lösungen mit Lebensmittelkontakt
brauchen Hygienedesign in Spitzenqualität“
- Aktuelles**
- 24 Keime in Mastenten und Oliven, zu viel Panade auf Tintenfisch
25 BfR-Programm „ConTrans“ berechnet Schadstoffe
26 News kompakt
27 Belastung mit Pflanzenschutzmitteln ist gering
- Praxis**
- 28 Hygieneexpertise trifft auf Genusshandwerk
29 Effizienz und Hygiene für Hund & Katz
30 Wie man Edelstahl-Anlagen richtig reinigt
- Fremdkörperdetektion**
- 31 Metalldetektor ermöglicht sicheren Süßwarengenuss
- Hygieneorientierte Baumaßnahmen**
- 32 Hygienisch sauber brauen auf FDA-geprüfem Reinraum-Boden
- Reinraumtechnik**
- 33 In den Klassen 5 bis 8 weitgehend frei von Keimen und Bakterien
- Trinkwasserhygiene**
- 34 Hygiene bei Trinkwasserinstallationen im Blick
- Qualitätskontrollen**
- 35 Flüssigkeits-Qualität in Echtzeit überwachen
- Porträt**
- 36 Vikan: Innovative hygienische Reinigungswerkzeuge
37 JUMO: Vom Thermometerhersteller zum Global Player
- Schädlingsbekämpfung**
- 38 Die Kontrolle von Schädlingen nach HACCP-Richtlinien
- Fachforen/Messen**
- 39 Kultur für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit nötig
- Produkte & Partner**
- 40 Neuer optischer Lebensmittelsortierer für KMU
41 Akku-Ozongenerator gegen Keime
- Veranstaltungen**
- 42 Lebensmittel nachhaltig behandeln
43 Smarte Reinigung in der Produktion