

Operationelle Gruppe

Hygienische Oberflächenbeschichtung in Handwerksbetrieben

Innovative Oberflächenbeschichtungen zur Absicherung der Produkthygiene

Die Hygiene ist bei der Herstellung von Lebensmitteln und im Speziellen von Wurstwaren ein entscheidendes Qualitätsmerkmal und Grundvoraussetzung zur Abgabe gesundheitlich unbedenklicher Produkte an den Verbraucher. Im Projekt stellt sich die Gönnataler Putenspezialitäten GmbH der Herausforderung des Einsatzes von innovativen Oberflächenbeschichtungen zur Absicherung der Produkthygiene.



Abb. 1: Rupf-Finger



Abb. 2: Fußboden a) nicht beschichtet b) beschichtet

Ziele und Durchführung

Ziel des Vorhabens ist die Verbesserung der hygienischen Bedingungen in den Bereichen Schlachtung und Wurstwarenherstellung bei der handwerklichen Produktion mittels einer neuen Technologie zur Beschichtung von Oberflächen im Nanometerbereich auf Basis der NP® Liquid Glass Technologie. Dabei werden während der Produktion stark beanspruchte Maschinen und Gegenstände, wie Rupf-Finger zur Entfederung des Geflügels oder der Boden vor den Räucheranlagen, beschichtet. Die Beschichtung soll eine Antischmutzanhaftung und damit verbunden, eine leichte mikrobielle Reinigung ermöglichen. Folgende Fragestellungen werden während der Projektlaufzeit bearbeitet:

Führt eine einfache Zwischenreinigung mit klarem Wasser zur ausreichenden und effektiven Keimreduktion? Wie langlebig ist die Beschichtung, hält sie der Belastung durch Messer, Rollwagen etc. stand und wenn ja wie lange?

Können Verfärbungen (Fußboden) und Abnutzungen (Räder) durch die Beschichtung reduziert werden?

Verbessert sich der hygienische Status in der Schlachtung durch die Beschichtung der Rupf-Finger und umliegenden Flächen und ist dieser Bereich damit leichter zwischenzureinigen?

Bis zum jetzigen Stand des Projektes konnte festgestellt werden, dass die mikrobiologischen Ergebnisse je nach untersuchtem Gegenstand/untersuchter Fläche variieren. Zusätzlich konnte ein positiver Trend bei den Anhaftungen von Schmutz auf den Fußböden vor der Räucherammer dokumentiert werden. Diese Faktoren können abhängig von der beschichteten Oberfläche dazu beitragen, dass das Ziel der Verbesserung der mikrobiologischen Situation in Handwerksbetrieben der Fleischwirtschaft in Thüringen durch innovative Beschichtung von Oberflächen erreicht werden kann.

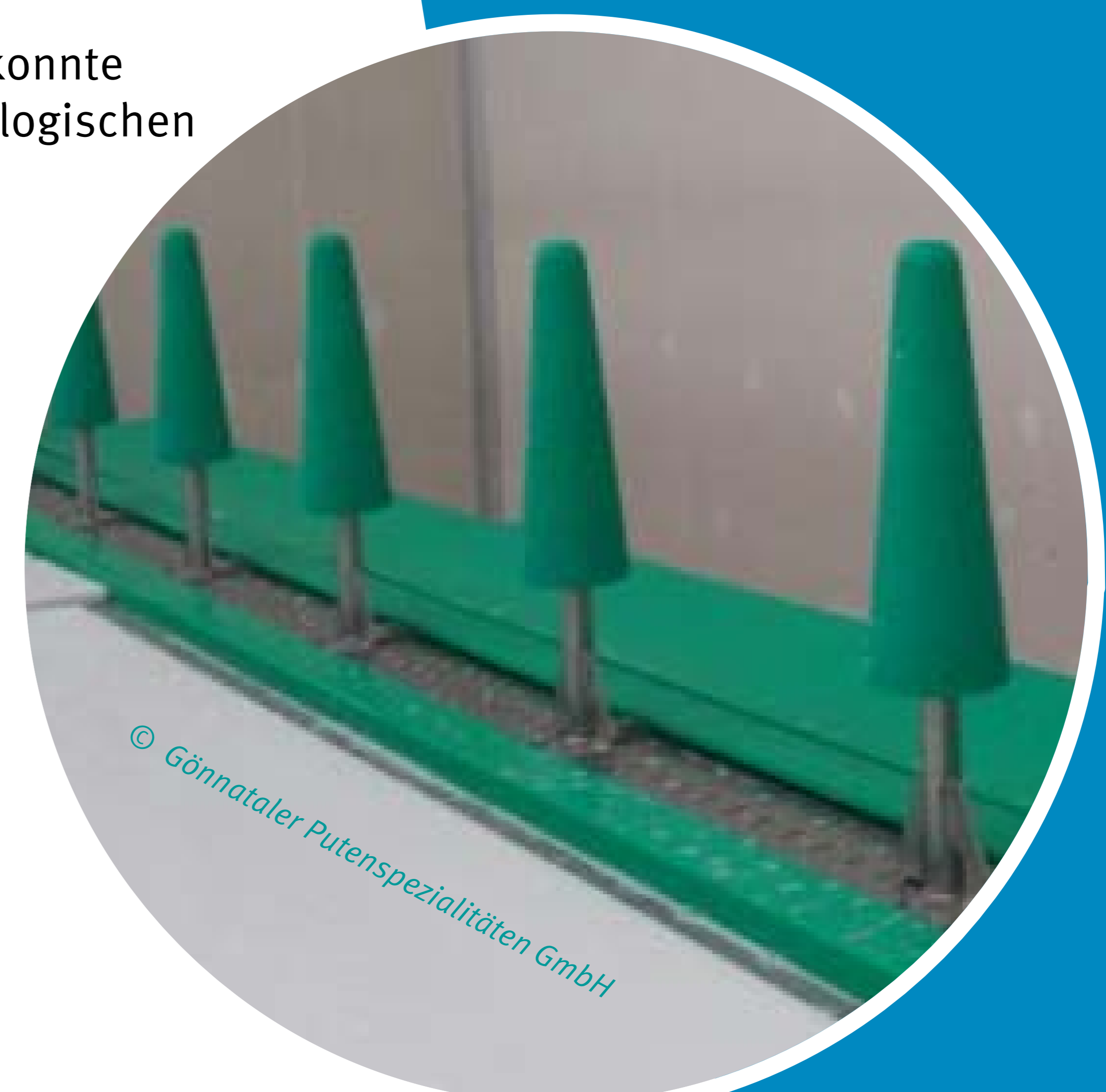
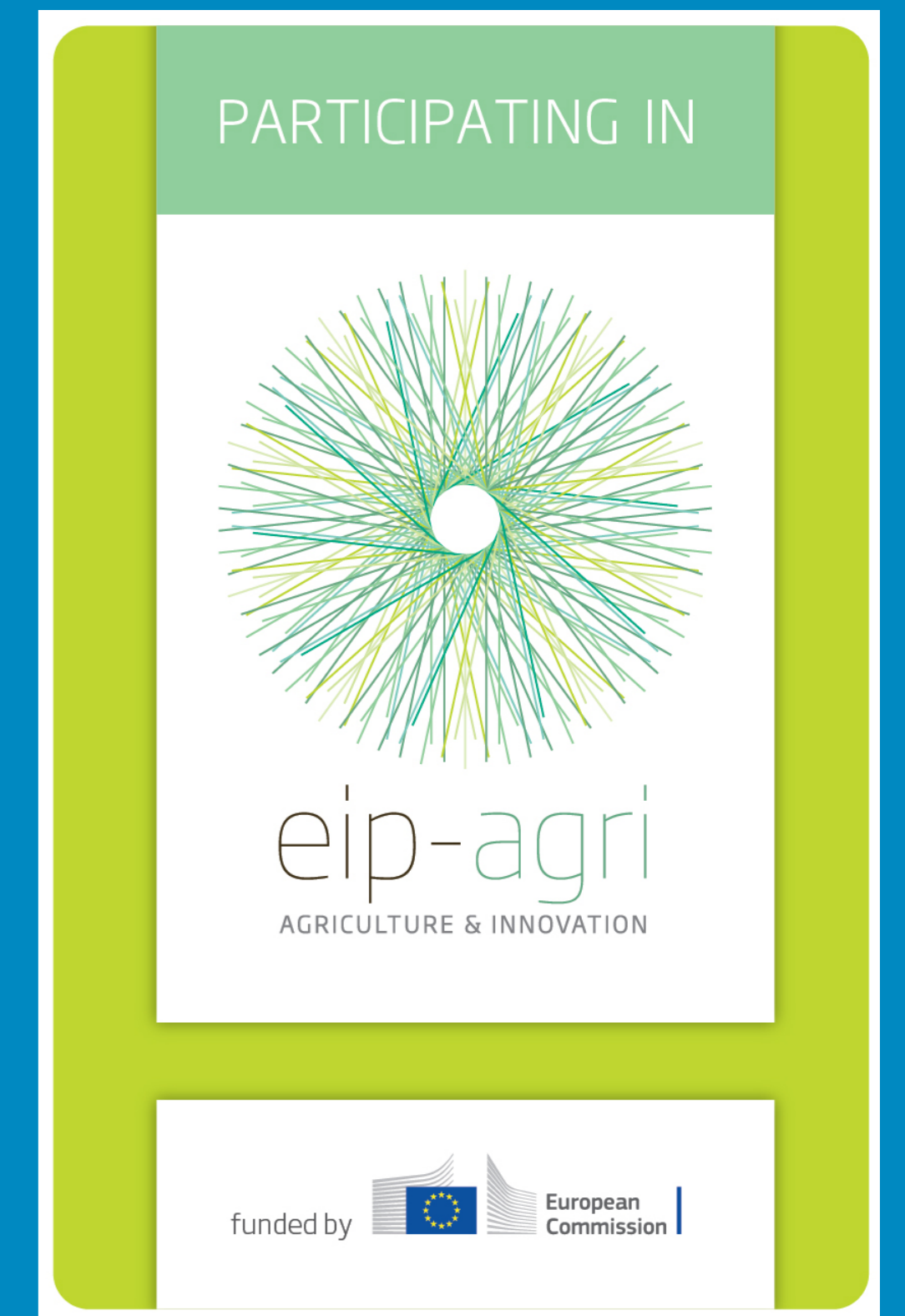


Abb. 3: Zerlegeband für die Geflügelzerlegung



Projekttitle

„Verbesserung der mikrobiologischen Situation in Handwerksbetrieben“

Projektlaufzeit

01.01.2016 - 31.12.2017

Vertreter der Operationellen Gruppe

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH |
Stefan Lüdke
Gönnabach 2 | 07778 Lehesten
Telefon: 036425 55530
Mail: luedke@goennataler-puten.de
www.goennataler-puten.de

Operationelle Gruppe

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH |
Gönnatal-agrar eG |
Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH für
Betriebswirtschaft, Ernährung und
ökologischen Landbau |