

DOSIERUNG VON LEBENSMITTELZUSÄTZEN



PRÄZISE DOSIERUNG FÜR DIE LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

Hygienische Lösungen für konstante Qualität und maximale Produktsicherheit

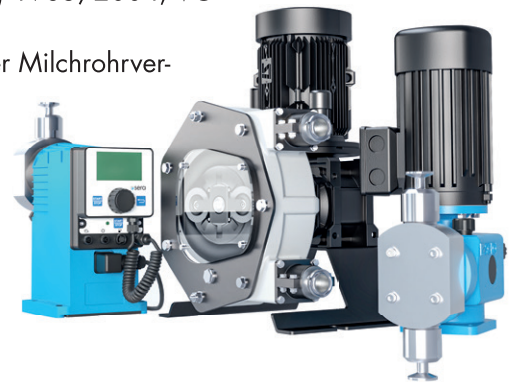
Die exakte Dosierung von flüssigen Lebensmittelzusatzstoffen wie Süßungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Enzymen oder Vitaminlösungen ist entscheidend für eine gleichbleibende Produktqualität und die Einhaltung der Rezepturen in der Lebensmittelindustrie. Eine hygienische Dosierung sorgt für Produktsicherheit, minimiert Verluste und reduziert Kontaminationsrisiken. Gleichzeitig müssen alle eingesetzten Komponenten höchsten Hygienestandards entsprechen und für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zugelassen sein.

Herausforderungen bei der Dosierung von Lebensmittelzusatzstoffen

- Bei Ungenauigkeiten oder Schwankungen während der Dosierung von Lebensmittelzusatzstoffen kann es zu einer mangelnden Produktqualität sowie Abweichungen zwischen verschiedenen Chargen kommen.
- Toträume und zu raue Oberflächen bedingen ungenügende Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten der verwendeten Komponenten.
- Dosierpumpen mit Lebensmittelkontakt müssen während der Reinigung und Desinfektion hohen Temperaturen standhalten.
- Alle medienberührenden Komponenten müssen lebensmittelkonform sein und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- Die große Bandbreite eingesetzter Zusatzstoffe in der Lebensmittelindustrie bedingt verschiedene Anforderungen bei der Dosierung. Lebensmittelzusatzstoffe unterscheiden sich in Dichte, Viskosität und rheologischen Eigenschaften. Auch die Anforderungen an Variabilität und Präzision variieren.

Hygienische Pumpen von sera – die Lösung für den individuellen Anwendungsfall

- **Hygienic Design:** Totraumoptimierter Aufbau für eine einfache und rückstandsfreie Reinigung.
- **Oberflächenveredelung:** Glatte, elektropolierte Edelstahlkomponenten verhindern Anhaftungen und erleichtern die Reinigung.
- **Materialkonformität:** Lebensmittelgeeignete Materialien gemäß VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 10/2011 und FDA.
- **Sichere Prozessanbindung:** Wahl zwischen Tri-Clamp-Verbindungen oder Milchrührverschraubungen für maximale Hygiene.
- **Rezepturanpassung:** Große Verstellbereiche ermöglichen rezepturabhängige Dosiermengen.
- **Geringe Scherkräfte:** Mit Schlauchpumpen ist eine schonende Förderung des Mediums möglich.
- **Prozessintegration:** Flexible Anschlüsse und sichere Prozessanbindung erleichtern die Einbindung in bestehende Produktionsanlagen.



Ihre Ansprechpartner



Frederik Amrhein

Teamlead – Food & Beverage
+49 5673 999-1870
f.amrhein@sera-web.com



Marco Stübener

Sales Account Manager
+49 5673 999-1845
m.stuebener@sera-web.com