

Keimreduzierung mittels Dampfsterilisation

Das von unseren Kooperationspartnern angewandte Keimreduzierungsverfahren arbeitet nach dem »Vakuum-Dampfkammer-Prinzip«.

Mit diesem wissenschaftlich anerkannten Verfahren können Keimzahlen in getrockneten pflanzlichen Rohstoffen und Nahrungsmittelsubstanzen auf natürliche und produktschonende Art um mehrere Zehnerpotenzen reduziert werden. Das umweltfreundliche Verfahren wird seit vielen Jahren im Bereich pflanzlicher Arzneimittel und Lebensmittel erfolgreich angewandt, insbesondere bei Tee, Kräutern und Gewürzen. Weiterer Vorteil der Dampfsterilisierung: Sie ist auch bei ökologisch erzeugten Produkten zugelassen.

Die Produkte werden in einer

- ❶ Vakuumkammer (Batchverfahren) oder auf einer
- ❷ Großanlage (kontinuierliches Verfahren)

mit Sattdampf behandelt und computergesteuert sehr rasch auf eine bestimmte Behandlungstemperatur gebracht und für eine definierte kurze Zeit gehalten. Auf diese Weise werden Keimzahlen reduziert.



Vorratsschutzbehandlung

Je nach Produktart wird von unseren Vorlieferanten entweder das eine oder das andere Verfahren eingesetzt:

CO₂ – Vorratsschutzbehandlung →

Dieses Verfahren gewährleistet eine schnelle, natürliche und schadstofffreie Behandlung, die auch für biologische Produkte zugelassen ist.



PH₃ – Vorratsschutzbehandlung →

Die PH₃- Behandlung ist ein kostengünstiges und bewährtes Verfahren zur Vorratsschutzbehandlung von getrockneten Kräutern und Gewürzen.

