

Pasteurisierung von kalifornischen Mandeln mit Schweizer Technologie

Wednesday 9 January, 2019

Die innovative Technologie des Schweizer Unternehmens NAPASOL AG wird für die Pasteurisierung von Mandeln auf einer industriellen Großanlage in Kalifornien homologiert. Dies ist ein wichtiger Meilenstein für die NAPASOL-Gruppe, der sich damit ein weiterer bedeutender Markt eröffnet.

Pasadena, CA, 9. Januar 2019

Seit seiner Gründung im Jahr 2006 hat das Schweizer Unternehmen NAPASOL AG ein natürliches Verfahren für die Pasteurisierung von Lebensmitteln, wie Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze und Saaten entwickelt. Anlagen von NAPASOL behandeln heute jährlich tausende von Tonnen auf allen fünf Kontinenten um die Sicherheit für die Konsumenten zu gewährleisten und die Anforderungen von Industrie und Behörden zu erfüllen.

Für die Behandlung von Trockenprodukten gibt es generell keine Vorschriften – es liegt in der Verantwortung desjenigen, der die Produkte auf den Markt bringt, für deren Sicherheit besorgt zu sein. Eine Ausnahme bildet die Vorschrift für Mandeln aus Kalifornien, weltweit mit Abstand größter Hersteller dieses Produktes: Seit mehreren Jahren ist die Pasteurisierung von Mandeln für den nordamerikanischen Markt obligatorisch. Entsprechende Verfahren müssen durch ein vom FDA (Food and Drug Administration) bestimmtes Expertengremium homologiert werden. Das in den USA am meisten verbreitete Verfahren ist die Behandlung der Produkte mit PPO (Propylen-Oxid), wobei sich aber der Trend hin zu natürlichen Verfahren immer mehr durchsetzt.

In diesem Bereich hat sich nun NAPASOL mit ihrem Dampf/Vakuum-Verfahren etabliert, welches ohne jegliche Chemikalien ausgezeichnete mikrobiologische Werte erzielt. Eine Großanlage beim kalifornischen Kunden „Grower Direct Nut Company“ wurde kürzlich vom „Almond Board of California“ für die Pasteurisierung von Mandeln homologiert.

Die NAPASOL-Technologie beruht auf der Anwendung von Sattdampf-Bedingungen in einer Druckkammer. Die dabei verwendeten sehr moderaten Temperaturen erlauben eine Reduktion pathogener Keime um >5-Log (100'000-fach) ohne die Produkte in ihrem Rohzustand zu verändern. Jegliche Feuchtigkeitzunahme wird durch eine präzise Prozess-Steuerung verhindert. Modular aufgebaute, vollautomatisierte Pasteurisationslinien können einen breiten Kapazitäts-Bereich zwischen 250 kg und 14 Tonnen/Stunde abdecken.

Dr. Cameon Ivarsson, CEO von Napol North America, meint: „Die offizielle Zulassung des Verfahrens für die Mandel-Verarbeiter ist ein wichtiger Meilenstein und eröffnet unserer Unternehmensgruppe einen weiteren, stark wachsenden Markt.“ Die Technologie wurde bereits in einer Vielzahl von Ländern für Haselnüsse, Macadamia-, Pecan- und Walnüsse, Pinienkerne, Cashew-Nüsse, Brasilnüsse und Pistazien, sowie für verschiedene Saaten (z.B. Chia, Sesam und Flax) nach wissenschaftlichen Kriterien validiert. Auch für Gewürze und Kräuter ist das Verfahren ideal geeignet, da bei diesen empfindlichen Produkten die organoleptischen Eigenschaften kaum verändert werden. Anlagen für diese Produkte sind in Asien, Amerika und Europa in Betrieb.

Media:



Related Sectors:

Food & Drink :: Health ::
Manufacturing, Engineering &
Energy ::

Related Keywords:

Pasteurisation ::
Lebensmittelsicherheit ::
Keimreduktion :: Technologie ::
Dampf/Vakuum Pasteurisation ::
Natürliche Keimreduktion ::
Sterilisation :: Lebensmittel ::

Scan Me:



Company Contact:

—

Napasol AG

T. 0041 61 712 33 22

E. safefood@napasol.com

W. <https://www.napasol.com/>

Additional Contact(s):

Nicolas Kündig (Marketing & Communication), nicolas.kundig@napasol.com

[View Online](#)

Additional Assets:

Newsroom: Visit our Newsroom for all the latest stories:

<https://www.napasol.pressat.co.uk>