



heinz Neubacher, Mitglied der Geschäftsleitung der Thurella AG, der Lieferanten nicht einfach. „Mit unserer Vielfalt an Produkten, welche sich aus diversen Säften sowie Pre- und Postmix-Getränken zusammensetzen, hatten wir eine bestimmte Vorstellung zur Sicherung unserer Qualitätsansprüche. Unsere ausgearbeiteten Vorstellungen, welche in vorangegangenen Teamgesprächen ausführlich besprochen wurden, fanden sich im Konzept der Malek Brautech GmbH aus Essen in Deutschland wieder“.

Dabei wurde eine Technik präsentiert, die in diesem Zusammenhang nicht alltäglich ist. Neben den allgemeinen Prozessverfahren der benötigten Reinigungs- und Abfüllanlage hat insbesondere der Füllkopf aus dem Hause Malek Brautech bestochen. Nach Vertragsabschluss im Januar 2007 fand die Montage, wie geplant, im Mai dieses Jahres statt, und die

Anlage konnte planmäßig Anfang Juni in Betrieb genommen werden.

„Bereits in der Testphase der neuen Anlage waren wir von den einwandfreien mikrobiologischen Ergebnissen überrascht. Die ständigen Kontrollen des hauseigenen Labors zeigten stets keinen Befund.“

Die Anlage wurde sowohl leistungstechnisch als auch mikrobiologisch von dem unabhängigen Züricher Labor Veritas abgenommen. Die verkaufte Leistung der Anlage war mit 180 Kegs/h angegeben, zur Abnahme wurde jedoch eine Einstelleistung von 185 Kegs/h bei einem Wirkungsgrad von 97,6 Prozent erreicht.

„Neben der guten Leistungsabnahme waren wir besonders über die nicht vorhandene Sauerstoffaufnahme der abgefüllten Produkte erfreut. Bei den untersuchten Gebinden konnte keine messbare Sauerstoffaufnahme nachgewiesen werden.“

Geliefert wurden vom Generalunternehmer Malek Brautech eine komplette Reinigungs- und Abfüllanlage mit folgenden

Komponenten: Mixer, KZE, Entgaser, Steriltank, vollautomatische Keg-Anlage, CIP-System für Produktion und Reinigung.

FH LIPPE UND HÖXTER, LEMGO

## Fachseminar Instantisieren

Am **7. Dezember 2007** veranstaltet die FH Lippe und Höxter, Lemgo, unter der Leitung von *Prof. Jan Schneider* ein Fachseminar zum Thema „Instantisieren – zukunftsweisende Technologien für Getränke“. Experten aus der Industrie und Forschungs-

instituten berichten von den Grundlagen der Technik und der Rezepturgestaltung bis hin zu modernen Verkapselungstechniken. Infos unter <http://www.fh-luh.de/fb4/aktuelles.html> und Sandra Krutschke ([krutschke@cc.fh-luh.de](mailto:krutschke@cc.fh-luh.de)).