

Entlastung für Caterer und Küchen

Heiße Lebensmittel verpacken: Neues Dampfspülsystem SFP light spart Energiekosten

Wolfertschwenden, 07. Dezember 2022 – Suppen, Maultaschen oder Spätzle: Bislang müssen Caterer und Küchen heiße Speisen abkühlen lassen, um sie effektiv in einem Vakuum verpacken zu können. Das kostet Flexibilität, Zeit und im Fall einer aktiven Kühlung auch Energie. Die Alternative des Verpackungsspezialisten MULTIVAC: das neue Dampfspülsystem SFP light.

Fun Fact: Es ist unmöglich, ein Ei auf dem Mount Everest zu kochen. Denn je niedriger der Luftdruck, desto niedriger der Siedepunkt von Wasser. Auf dem höchsten Berg der Erde, 8.848 Meter über dem Meeresspiegel, verdampft Wasser schon bei 70 °C. Doch 83°C sind erforderlich, damit ein Ei hart wird. Für Bergsteiger kein Problem. Sie verzichten oder weichen auf einen Dampfkochtopf aus. Doch Caterer und Zentralküchen stellt das physikalische Prinzip vor eine Herausforderung – zumindest dann, wenn sie heiße Speisen direkt nach dem Kochen mit einer Verpackungsmaschine vakuumieren und haltbar machen wollen. Warum? Hier kommt die sogenannte Dampfdruckkurve ins Spiel. Je stärker der Unterdruck, desto niedriger der Siedepunkt – genau wie auf dem Berg. Erzeugt die Maschine beispielsweise einen Unterdruck von 200 mbar, verdampft der Wasseranteil im Produkt schon bei 60 Grad. Und ab diesem Punkt ist keine weitere Druckabsenkung möglich.

Das Problem: Beim Vakuumieren heißer Speisen bleibt meist ein Restluftanteil, der die Haltbarkeit verschlechtern kann

Beim Vakuumieren heißer Produkte wird immer ein Restluft-Anteil mit 21 Prozent Restsauerstoff im Kopfraum verbleiben. Ein Anteil, der die Haltbarkeit des Lebensmittels herabsetzen kann. „Viele Caterer und

Küchen lassen heiße Speisen deshalb vor dem Vakuumieren abkühlen. Oder nutzen eine aktive Kühlung. Doch dabei verlieren sie entweder Zeit oder Energie“, sagt Dominik Eberhard, Produktmanager der Tiefziehverpackungsmaschinen bei MULTIVAC. „Um Caterer und Küchen zu entlasten, haben wir ein neues Dampfspülsystem für kleinere und mittlere Losgrößen namens SFP light auf den Markt gebracht.“ SFP ist die Abkürzung für Steam Flush Packaging, übersetzt Dampfspülung.

Die Lösung: Dampfpühl-System SFP light verpackt heiße Produkte ohne Vakuumquelle

SFP light ist ab sofort als Erweiterung für MULTIVAC Tiefziehmaschinen erhältlich. „Unsere Tiefziehverpackungsmaschinen werden seit Jahrzehnten überall in der Welt erfolgreich eingesetzt. Sie sind wegweisend hinsichtlich Ressourcenverbrauch, Prozesssicherheit, Effizienz, Flexibilität, Reproduzierbarkeit und Bedienbarkeit. Mit SFP light kommt nun ein weiterer wichtiger Vorteil hinzu. Das Dampf-Spülsystem ermöglicht das Verpacken heißer Speisen in Vakuum direkt nach dem Kochen.“

Dafür formen die Tiefziehverpackungsmaschinen im ersten Schritt aus einer Kunststoffolie Mulden für das Produkt – etwa für jeweils fünf Kilogramm Gulasch mit einer Temperatur von 60°C. Die Portionen fahren im nächsten Schritt in eine hermetisch geschlossene Siegelstation. Nun durchströmt 180° C heißer Wasserdampf die Station. Erfolgt anschließend die Versiegelung mit einer Oberfolie, bleibt Dampf in der Verpackung. Der Clou: Gase haben ein deutlich größeres Volumen als Flüssigkeiten. Wird der Wasserdampf beim Abkühlen wieder zu Wasser, zieht sich die Verpackung automatisch zusammen. „Dank SFP light wird es möglich, heiße Produkte ohne nennenswerte Restlufteinschlüsse zu verpacken. Und das ganz ohne eine Vakuumquelle, die stets durch die Dampfdruckkurve limitiert ist“, erklärt Eberhard. „Zudem besteht nicht die Gefahr, dass Produkte sieden oder platzen, da im Produktraum kein Unterdruck entsteht.“ Ein nützlicher Nebeneffekt des Dampf-Spülsystems: Das 180 °C heiße Gas tötet Keime auf der Oberfläche des Lebensmittels ab, sodass sich die Haltbarkeit verlängert.

Und warum SFP light? „Für Tiefziehverpackungsmaschinen mit hohen Durchsätzen in der Industrie bietet MULTIVAC schon seit längerer Zeit ein SFP-System an. Die neue Version ist für kleinere Losgrößen in Küchen und bei Cateringunternehmen konzipiert. Sie ist weniger komplex, platzsparend und kostengünstiger.“

[4.150 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 6.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.400 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.multivac.com.

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
Jennifer Read
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 34426
E-Mail: jennifer.read@multivac.de
www.multivac.com

PRESSEMITTEILUNG

Pressekontakt

REDAKON

Vera Sebastian

Seestr.18

D-80802 München

Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21

E-Mail: vera.sebastian@redakon.com

www.redakon.com