

Optimale Qualität und Hygiene beim Auftauen von Lebensmitteln... Die innovative Auftautechnologie



HygiTec-Food
Hygiene und Technik für Lebensmittel

Auftauanlagen mit neuer Technologie – Hygiene und Technik für Lebensmittel!

Wir bieten Ihnen Auftauanlagen für Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch mit einer neuartigen Technologie. Unser Verfahren ist energetisch, zeitlich, qualitativ hochwertig, bei hoher hygienisch-mikrobieller Sicherheit von Prozess und Produkt. Innovatives Auftauen von TK-Lebensmitteln. Durch sensorgesteuerten Einsatz von Kalt-Aerosolen wird u.a. eine beschleunigte Wärmeübertragung generiert, so dass ein Auftau-Prozess vorzeitig beendet werden kann. Mit Hilfe von Aerosol bleibt die Struktur und die frische natürliche Farbe von den Lebensmitteln erhalten.



Auftauanlage HygiTec-Food

Innovative
Auftautechnologie

Auftauen von TK-Fisch oder
Fleisch der neuen Art

Technik aus dem Hause
TMT Cuxhaven

Neuartige antimikrobiell gestützte Aerosol-Technologie (Bio-Control), für ein beschleunigtes und hygienisch sicheres Auftauen von TK-Lebensmitteln. Mit der HygiTec-Auftauanlage beginnt ein neues Zeitalter für das Auftauen von TK-Lebensmitteln.

www.hygiTec-food.de

HygiTec-Food

Hygiene und Technik für Lebensmittel
Baudirektor-Hahn-Straße 30
27472 Cuxhaven, Germany

Telefon: +49 47 21 - 73 90
Fax: +49 47 21 - 73 91 29
info@tmt-cuxhaven.de

Quality and Trust





HygiTec-Auftauanlage: Innovatives Auftauen von TK-Lebensmitteln

Mit der HygiTec-Auftauanlage beginnt ein neues Zeitalter für das Auftauen von TK-Lebensmitteln

Vorteile gegenüber herkömmlichen Verfahren Energetisch, zeitlich, qualitativ bei hoher hygienisch-mikrobieller Sicherheit von Prozess und Produkt

- Beschleunigte Auftauraten durch verbesserten Wärme-Stofftransport
- Verminderte Masse-/ Wasserverluste
- Kein »Trockenwerden« der Fisch- oder Fleischprodukte
- Verminderter Energiebedarf
- Einfache computergesteuerte Technologie, leicht im Betrieb integrierbar
- Verbesserte sensorische Produktqualitäten, höhere Ausbeuten
- Optimierte Prozess- und Produkt-Hygiene: Verbessertes Keimstatus im Vergleich
- Verbesserte Funktionalität der aufgetauten Produkte bei der Weiterverarbeitung
- Hervorragende Feuchtebewegung- und Verteilung durch Ultraschall erzeugte Aerosole
- Beibehaltung des A_w -Wertes während des Auftauvorganges
- Steuerung der eingestellten Produktparameter unter hygienischen Bedingungen
- Energieaufwand und Auftauzeiten werden um ca. 30–40% reduziert
- Die Qualitätsmerkmale der durch HygiTec behandelten Produkte sind im Aussehen, im Geschmack in der natürlichen Farbe außergewöhnlich gut
- Sehr hohe hygienisch-mikrobielle Produkt- und Prozess-Qualität bzw. Sicherheit
- Die bei herkömmlich aufgetauten Produkte auftretenden Masseverluste und Austrocknung der Oberfläche werden stark reduziert

Derzeitiger Stand der Auftau-Technologie bei TK-Lebensmitteln:

- TK-Ware wird im Auftauraum mit Raumtemperatur aufgetaut: Unkontrolliert und zeitintensiv
- Auftaukammer oder -tunnel, Wärmezufuhr durch bewegte Luft, Feuchtigkeitszufuhr erfolgt durch Dampf: Hohe Energiekosten und relativ lange Auftauzeit
- Besprühen mit Leitungswasser oder er-

wärmtem Wasser mittels Beregnungsanlage: Hoher Wasserverbrauch und je nach Jahreszeit unterschiedliche Auftauzeiten

- Wärmeezeugung durch Hochfrequenzanlagen (Mikrowelle): Kostenintensiv durch hohe Anlagenkosten daneben ist eine ungleichmäßige Erwärmung möglich
- Auftauen in bewegtem Wasser oder sog. Wasserbädern (Speziell für Fisch): Hoher Wasserverbrauch und starke Keimbildung möglich

Allen Verfahren sind eine Reihe von Nachteilen gemein:

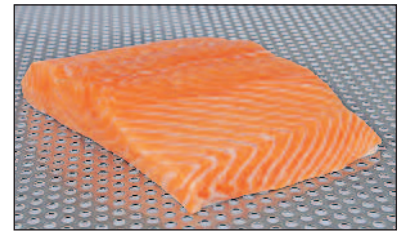
- Auftauverluste bis zu 10%.
- Dadurch weniger Geschmack und Farbverlust
- Auch Aromen, Mineralstoffe und Vitamine gehen verloren, dadurch kommt es zum »Holzigwerden« und der Geschmack wird weniger intensiv
- Bei der Weiterverarbeitung treten negative Reaktionen auf, wie z.B. bei der Panierung geht die Haftung verloren

Probleme beim Gefrieren und Auftauen von Lebensmitteln

Auch die Parameter des Gefrierens und des Auftauprozesses nehmen deutlich Einfluss auf die Produktqualität und führen zu Veränderungen in Fisch und Fleisch:

- Veränderungen der Zellmatrix durch Gefrieren und Auftauen
- Ausfällen von Proteinen
- Gesteigerte oxidative Degradation von Lipiden
- Austrocknen und Geschmacksverlust
- Gestalt und Struktur der Zelle wird zerstört
- Deutliche Einschränkung des Wasserhaltevermögens

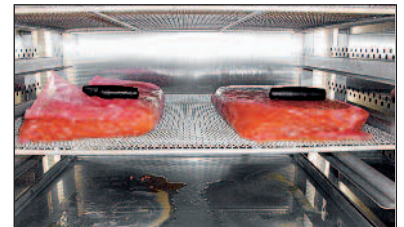
Lassen Sie diese Nachteile hinter sich – setzen Sie auf die neue Technologie von HygiTec-Food



Aufgetauter Lachs aus der HygiTec-Anlage



Auftauen von Schwarzem Heilbutt



Auftauversuch von Forellenkaviar



Auftauen von Kaviar, blockgefroren, in Folie eingeschlagen.



Auftauen von Kaviar, blockgefroren, ohne Folie, Auftauzeit um ca. 40% verringert.



Wir bieten Ihnen auch Förderbänder und Arbeitspodeste, um Arbeitsprozesse zu optimieren!

Nichts ist wichtiger als ein optimal abgestimmter, hygienisch einwandfreier Verarbeitungsprozess beim Verarbeiten von Lebensmitteln. Von Standardsystemen, bis hin zu Spezialsystemen – Wir fertigen für Sie individuelle Förderbänder, um Ihre Arbeitsprozesse zu optimieren. Das Unternehmen TMT Thiele Metalltechnik steht für professionellen Anlagenbau und fertigt Produktionsstraßen passend für Ihren Arbeitsprozess.

Beispiele für Standard-Förderbänder

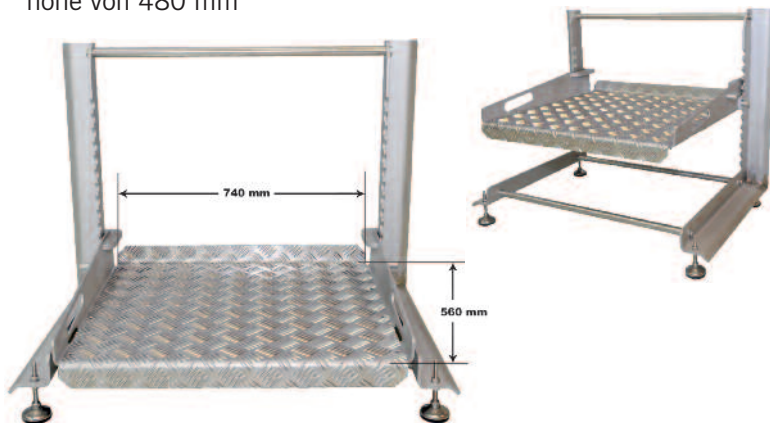
Gurtförderer, Rollenförderer, Scharnierband- und Plattenkettenförderer, Kleinförderer, Riemenförderer, Rollenkurvenförderer, Gurtkurvenförderer, Becherförderer, Paternosterförderer, Wendelförderer

Beispiele für Spezial-Förderbänder

Be- und Entladesysteme, Dreh- und Sammelsysteme, Schneckenfördersysteme, Hubsysteme, Bandwaschsysteme, Dosiersysteme, Bandfroster, Wendelfroster

Höhenverstellbares Arbeitspodest

- Stabile Ausführung aus V2A-Edelstahl
- Bestens geeignet für Reinraum- und Lebensmittelumgebung
- Korrosions- und wetterfest
- Rutsicherer Plattformbelag aus Aluminiumtränenblech
- Rutschfeste höhenverstellbare Gelenkfüße
- Auftrithöhe: 110 mm, in 30-mm-Schritten bis zu einer Gesamthöhe von 480 mm





Ralf Thiele, Geschäftsführer

Telefon: 04721 – 739 0

Telefax: 04721 – 739 129

E-Mail: ralf.thiele@tmt-cuxhaven.de



Ullrich Härtlein, Projektingenieur

Telefon: 04721 – 739 142

Mobil: 0176 – 461 186 54

E-Mail: u.haertlein@tmt-cuxhaven.de



Anfahrtsbeschreibung:

Sie erreichen die HygitecFood GmbH über die B 73 aus Richtung Hamburg. Oder über die A 27 aus Richtung Bremen/Bremerhaven. Ab dem Kreisverkehr fahren Sie über die Neufelder Straße in die Baudirektor-Hahn-Straße. Sie erreichen das Unternehmen, direkt an der Kaje im Neuen Fischereihafen, über eine direkte Zufahrt an der Baudirektor-Hahn-Straße.

HygiTec-Food – ein Produkt in Zusammenarbeit mit NFT-GmbH-Geschäftsführer Prof. Dr. Klaus Lösche (Mobil: 0171 – 7665511, E-Mail: k.loesche@icloud.com) und Andree Osterloh vom Labor Cuxhaven / ftb osterloh.

HygiTec-Food
Hygiene und Technik für Lebensmittel

HygiTec-Food

Hygiene und Technik für Lebensmittel
Baudirektor-Hahn-Straße 30
27472 Cuxhaven, Germany

Telefon: +49 47 21 - 73 90
Fax: +49 47 21 - 73 91 29
info@tmt-cuxhaven.de

Quality and Trust

