

dei

die ernährungs industrie

FOOD DESIGN PRODUKTION VERPACKUNG SICHERHEIT



11 2015

TITEL
**Optimierte
Prozesse aus
der Box**

SEITE 12

Messevorberichte:
SPS IPC Drives

SEITE 8

Messespecial:
Braubevale

SEITE 20

Messevorberichte:
Fi Europe & Ni

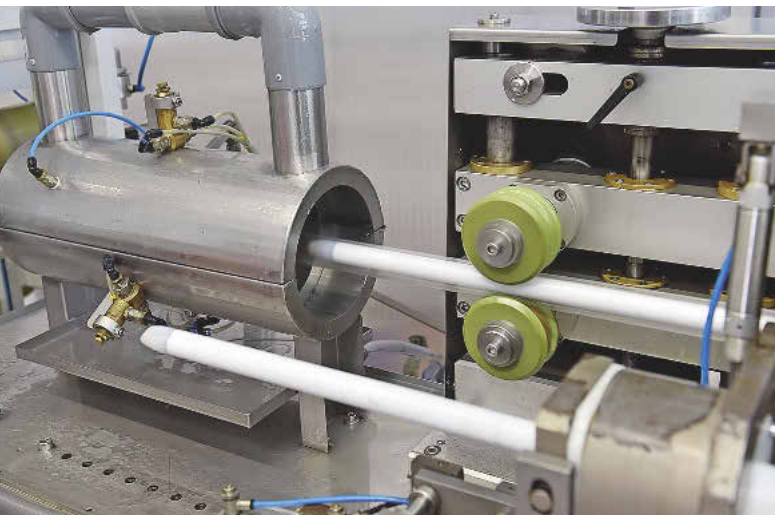
SEITE 40

Mit Sonderbeilage
Energieeffizienz
im Prozess

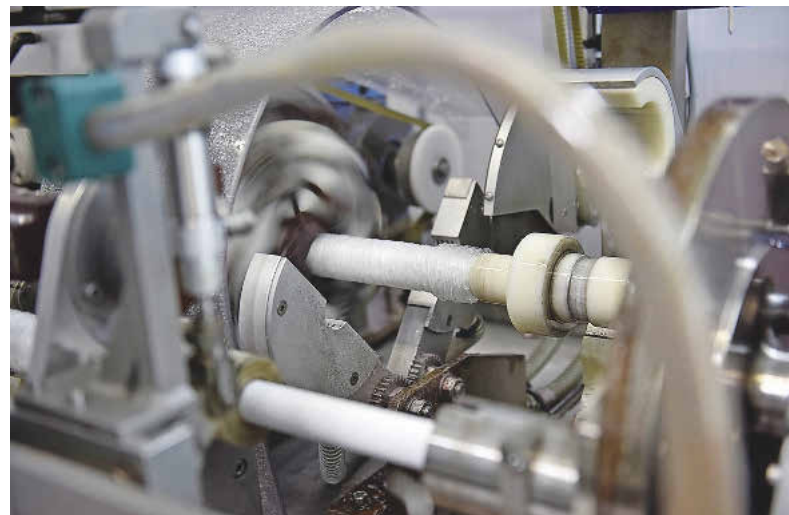
Optik der Kunstdärme als Qualitätsmerkmal

Die Wurst bleibt faltenfrei

Mit Schmierstoffen von Fip kann der Befüllungsprozess von Wurstprodukten, Käse oder Tortellini besser gesteuert werden, sodass die Kunstdärme bei gleicher Produktmenge mit makellos glatter Oberfläche in den Handel kommen.



Im Tunnel wird der Kunstdarm dünn mit dem hochwertigen Öl eingesprüht



Nach dem Sprühvorgang erfolgt die Raffung des Kunstdarms auf ein Rohr

Ein Kunstdarm, der bei der Supralon Produktions- und Vertriebs-GmbH an der Industriestraße in Alfhausen mit modernster Maschinenteknik gerafft und konfektioniert wird, ist in der Regel bis zu 80 m lang. Als Raupe bezeichnet man den auf ein Rohr gezogenen Kunstdarm, der dann zur Befüllung verschickt wird. Der mechanische Vorgang des Raffens ist abhängig von der Qualität eines guten Rafföls. Den hochwertigen Schmierstoff, der in der Lebensmittelindustrie bedenkenlos eingesetzt werden kann, bezieht Supralon von Fip.

Die Heinrich Fip GmbH & Co.KG ist als Aral-Markenvertriebspartner sehr gefragt, wenn es um zielführende Beratungen in der Schmierstoffverwendung geht. Dabei deckt das Unternehmen die Industrie- und Automotive Schmierstoffpalette komplett mit seinen Markenprodukten ab. Damit hat das Unternehmen auch in der Lebensmittelindustrie großen

Erfolg. Die hohe Kompetenz der eigenen Fachleute spielt dabei eine wichtige Rolle, wenn es um die Wahl des richtigen Schmierstoffs und seiner Anwendung für den Kunden geht.

Befüllung der Kunstdärme

Die Lebensmittelindustrie ist für den Einsatz von Schmierstoffen ein sensibler Ort. Deshalb müssen die Produkte auch sorgfältig ausgewählt werden. Das bestätigt auch Norbert Stöner, Geschäftsführer der Supralon Produktions- und Vertriebs-GmbH. „Wir produzieren eine große Vielfalt an Kunstdärmen in unterschiedlichen Größen, Farben und mit unterschiedlichem Aufdruck. In Alfhausen haben wir die Aufgabe, die Därme für den Transport und die Auslieferung vorzubereiten. Die Produkte werden dann europaweit an unterschiedliche Lebensmittelproduktionen gesendet. Unsere Kunden erwarten dabei von uns außergewöhnlich hohe Qualität, schließlich wollen sie ihre

Lebensmittel beim Endkunden optisch ansehnlich präsentieren. Unter den Empfängern ist beispielsweise ein französischer Hersteller von hochwertigem Kochschinken“, erklärt Norbert Stöner. Wurst- und Käsemassen und auch Teige, wie beispielsweise für Tortellini, werden in die Kunstdärme gefüllt.

Die Optik der Industrieware ist europaweit ein Merkmal für Qualität, das für das Kaufverhalten der Kunden eine große Rolle spielt. Beschaffenheit der Oberfläche und die Menge der Füllung müssen bei jedem Stück absolut identisch sein, bevor es in den Endverbraucherhandel geht.

Dieser hohe Anspruch beginnt mit der Qualität des Kunstdarms. Genau hier kommt der Schmierstoff von Fip zum Einsatz. Die Därme werden kurz vor der Raffung mit einem für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie zertifizierten und zugelassenem Öl besprüht, erklärt Stöner.

Hochwertiges Öl

Im laufenden Prozess spielt sich folgendes ab: Nachdem ein neuer Kunstdarm in die Maschine eingespannt wird, muss er aufgrund seiner Länge über einen Speicher gezogen werden, der in der Fachsprache Tänzer genannt wird. Über eine Walze gelangt der Kunstdarm vom Tänzer in den Tunnel, wo er per Druckluft dünn mit dem hochwertigen Rafföl eingesprüht wird. Anschließend wird der Kunstdarm maschinell auf ein Rohr aufgezogen und zur lieferfertigen Raupe gerafft. Das gilt auch für die gefärbten und bedruckten Därme. Das hochwertige Schmierstoffprodukt kann dem Farbaufdruck nicht schaden.

„Unsere Kunden in der Lebensmittelindustrie lassen die Füllmassen mit Druck über ein Rohr in den Kunststoffdarm einlaufen. Um dabei die faltenfreie Darmoberfläche nicht zu gefährden, muss der Druck in kurzen Abständen verringert werden. Durch das aufgebrauchte Öl wird so ein Rückgleiten des Darms verhindert und das glatte Aussehen und die Gleichheit des Produktinhalts bleiben konstant“, so Stöner.

Reibungslose Produktion

Regelmäßig ist er mit den Schmierstoffexperten von Fip in Kontakt, um sich über neue Pro-



Die gerafften und versandfertigen Kunstdärme nennt man Raupen

dukte und Erkenntnisse bei den Schmierstoffexperten beraten zu lassen. „Die Qualität spielt eine Rolle, denn nur, wenn wir reibungslos produzieren können, arbeiten wir auch wirtschaftlich und die Kunden sind mit unseren Produkten zufrieden“, sagt Norbert Stöner. Der Schmierstoff selbst bleibt nicht auf dem Kunstdarm. Beim abschließenden Brühvorgang der befüllten Kunstdärme mit Wasser und Dampf wird das Öl restlos entfernt. Wenn die makellosen Produkte der Lebensmit-

telindustrie als Fleischwurst, Streichwurst, etc. ihren Weg in die Regale und Kühltheken der Super- und Feinkostmärkte gefunden haben, hat der Spezialschmierstoff von Fip seine Funktion längst erfüllt.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei1115fip

**FRISCH
AUF DEN TISCH.**

Lebensmittel schonend zu verarbeiten und sicher zu verpacken ist entscheidend für die Bewahrung der Qualität. Vakuum ist dabei ein wichtiger Faktor. Fordern Sie Busch Vakuumtechnik! www.vacuum-by-busch.com

Vacuum by
BUSCH
Vacuum Pumps and Systems

Dr.-Ing. K. Busch GmbH | Tel. +49 (0)7622 681-0 | E-Mail: info@busch.de | www.busch.de