

Medienmitteilung

Gunzgen, 21. April 2022

Weltweit einzigartige LOG5 Pasteurisationsanlage mit integriertem Röstmodul für Keimentfernung in Lebensmitteln in der Schweiz installiert

Die Patiswiss AG installiert am Produktionsstandort in Gunzgen (SO) eine LOG5 Pasteurisationsanlage, welche eine Reduktion von pathogenen Keimen wie Salmonellen oder E. Coli in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99.999% ermöglicht und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit.

Lebensmittelrückrufe infolge von pathogenen Keimen wie Salmonellen oder E. Coli nehmen stetig zu. Für Lebensmittelbetriebe sind solche Rückrufe nicht nur kostspielig und zeitintensiv, sondern können unter Umständen auch zu Reputationsschäden führen. Die im Frühjahr 2022 installierte LOG5 Pasteurisationsanlage, entwickelt vom Schweizer Hersteller und Marktführer Napasol, ermöglicht mittels schonendem, thermischen Sattedampfverfahren eine Reduktion von pathogenen Keimen in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99.999%. Farbe, Geschmack, Optik und Nährstoffe des Produktes bleiben dabei erhalten.

Das Pasteurisieren erfolgt in einem vollautomatisierten Vier-Kammern-Prinzip. Nach dem Vorwärmen folgt das Pasteurisieren mittels trockenem Dampf-Druck-Verfahren, welches unter anderem elektrisch über Solarstrom betrieben wird. Nach dem Pasteurisieren nutzt die Anlage die vorhandene Grundtemperatur, um beim Rösten zusätzlich Energie zu sparen. Die Rohware wird dabei in Behältern auf einer Förderstrecke transportiert, was Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse auf ein Minimum reduziert. Je nach Bedarf kann die Rohware anschliessend karamellisiert, schokoliert, gewürzt oder zu Halbfabrikaten wie Massen, Pasten oder Crèmen weiterverarbeitet werden.

Über Patiswiss

Die Patiswiss AG ist ein seit 1905 bestehendes Unternehmen mit Sitz in Gunzgen im Kanton Solothurn und spezialisiert auf die Nussverarbeitung und -veredelung. Das Unternehmen beschäftigt rund 50 Mitarbeiter und beliefert Industrie, Retail, Grosshandel, Gewerbe und Gastronomie im In- und Ausland.

Kontakt

Stefan Geller, CEO Patiswiss AG

Tel. 062 209 66 22, stefan.geller@patiswiss.com