

Lagerung und Kühlung

Bestimmung von Temperatúrauswirkungen

Anwendungsbeispiel: Kühlung

Die Kühlung erzeugt beträchtliche Stromkosten für Unternehmen. Die Geschäftsleitung möchte gerne Kosten sparen und fragt sich, wie sich eine Temperaturerhöhung auf den Qualitätszustand ihrer Ware auswirkt. Eine mikrobiologische Analyse wäre möglich, die relevanten Messergebnisse würden allerdings erst nach 2 bis 3 Tagen eintreffen. Außerdem ist eine gewisse Anzahl an Messungen erforderlich, um eine statistisch relevante Aussage treffen zu können, welche Auswirkungen die veränderte Kühltemperatur genau hat. Diese Anzahl an Messungen kann der QM mit Hilfe des freshdetect BFD-100 durchführen, um die Auswirkungen einer Temperaturerhöhung im Kühllager ohne Verzögerung festzustellen. Das Risiko, durch eine Einsparung Ware zu verlieren, wird minimiert.

Unerwartet fällt nun die Kühlung im Lagerraum aus. Das Unternehmen versucht, die Kühlkette möglichst nicht zu unterbrechen und beprobt stetig die Ware mit Hilfe des freshdetect BFD-100. Als der Vorfall die Gesundheitsüberwachung erreicht, will die Behörde die betroffene Ware sperren, bis bewiesen wurde, dass die Ware unbedenklich für den Verbraucher ist. Durch die Messungen mit freshdetect BFD-100 kann der QM den Verlauf der Temperatur und mikrobiologischen Belastung belegen, um die Ware doch verkaufen zu können.

Qualitätsrelevante Aspekte

- Erforderliche Kontrollen gem. EG VO 2073, 852, 853, 854
→ Arbeitsweise, Gegenstände, Hände, Ware
- Temperaturverlauf der Ware

Einsatzmöglichkeiten für freshdetect BFD-100

- Sekundenschnelle Bestimmung der GKZ
- Rückschlüsse über Hygienezustände im Prozess
- Bestimmung von Temperatúrauswirkungen

Zum Unternehmen

Die FreshDetect GmbH aus Pullach bei München entwickelt und vermarktet innovative Messgeräte sowie Lösungen zur schnellen und engmaschigen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie. Die Mitarbeiter der FreshDetect GmbH sind Experten im Bereich der Mikrobiologie und der spektrometrischen Messtechnik und verfügen über langjährige Erfahrungen in der Lebensmitteltechnologie und im Umgang mit mikrobiologischen Daten.



FreshDetect GmbH

Kirchplatz 1 • 82049 Pullach im Isartal
T +49 89 324939-210 • F +49 89 324939-211
info@freshdetect.com • www.freshdetect.com