

übersteigt“. Falls der Hersteller diesen Nachweis nicht erbringen kann, dürfen Listerien in 25g nicht nachweisbar sein, bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmens verlassen hat.

Kühlagerung bietet nur begrenzten Schutz gegen Listerienwachstum

Da Listerien sich selbst bei +1°C vermehren können, bietet auch eine durchgängige Kühlagerung keinen ausreichenden Schutz. Die Wirksamkeit von herkömmlichen Konservierungsstoffen wie zum Beispiel Sorbaten ist gegen Listerien begrenzt und der Zusatz von organischen Säuren oder Genusssäuren aufgrund des sensorischen Einflusses bei vielen Erzeugnissen unerwünscht. Deshalb versucht man in der modernen Lebensmittelkonservierung neue Wege zu gehen. Erfolg versprechend ist hierbei der Einsatz von speziell für Fischerzeugnisse entwickelten Schutzkulturen zur Biokonservierung oder die Verwendung von natürlichen Gewürzextrakten.

Räucherrauch mit optimierten antimikrobiellen Eigenschaften

Ein vielversprechender Lösungsansatz sind multifunktionelle Zusatzstoffe, die mehrere Aufgaben im Lebensmittel erfüllen können. Diesem Ansatz ist das Unternehmen Red Arrow in Zusammenarbeit mit dem Entwicklungspartner Pronacon nachgegangen, indem man versucht hat, Rauchkondensate zur Erzeugung von Räucherrauch hinsichtlich ihrer antimikrobiellen Eigenschaften zu optimieren. Das gereinigte Rauchkondensat bietet die Möglichkeit den daraus entwickel-

Bastra demonstriert Flüssigrauchtechnologie in „Gläserner Produktion“ Räuchertechnik zum Anfassen



Das Bastra-Anlagenprogramm umfasst sämtliche traditionellen Raucherzeugungsverfahren. Diese können (innerhalb einer Anlage) auch mit der Flüssigrauchtechnologie kombiniert werden und generieren durch ihre flexiblen und vielfältigen Behandlungsmöglichkeiten einen größeren Kundennutzen.

unverwechselbare Geschmacksprofile, die der Anwender gezielt nutzen kann.

Konstantes Geschmackserlebnis

Da es sich bei Flüssigrauchkonzentraten um Produkte mit weitestgehend standardisierten Eigenschaften handelt, lassen sich solche Rauchveredelungsprozesse mit den Bastra-Steuerungen GPTec 500 oder TS 800 kontrollieren und jederzeit mit gleichen Parametern wiederholen. Für den Einsatz von Flüssigrauch in seinen Universal Koch- und Räucheranlagen hat Bastra ein patentiertes Zweistoffdüsensystem entwickelt, das durch Druckluft einen trockenen stabilen Rauch erzeugt, der mittels Umluft innerhalb der Kammer vernebelt wird und sein besonders feines Aroma gleichmäßig auf den Produkten entfalten kann. So wird ein konstantes und den Kundengewohnheiten entsprechendes Geschmacksergebnis gewährleistet. Neben dem positiven Einfluss auf die Produktqualität gibt es auch eine Reihe wirtschaftlich relevanter Vorteile. Da keine Rauchgas-Filter mehr benötigt werden, können Betriebe, die Flüssigrauch einsetzen, emissions- und wartungsfrei räuchern. Zudem entfällt die Nachverbrennung der Abluft. Und weil Flüssigrauch keine Rückstände wie Teer, Asche und Sägemehl hinterlässt, sinkt auch der Zeit- und Kostenaufwand für die Reinigung der Anlagen auf ein Minimum.

Auf der Fish International 2012 in Bremen zeigt Bastra im Rahmen einer „Gläsernen Produktion“ seine bewährte Flüssigrauchtechnologie. Unter Realbedingungen können sich Messebesucher dort über die einzelnen Prozessschritte informieren. Die gemeinsam mit den Unternehmen „Die Räucherei“, „Red Arrow“ und „Pronacon“ betriebene begehbare Produktionslinie erlaubt einen Einblick in den gesamten Räucherprozess.

Die im Live-Betrieb gezeigte Flüssigrauchtechnologie von Bastra bietet die Voraussetzungen, um hochwertige rauchveredelte Fischprodukte umweltfreundlich und wirtschaftlich zu erzeugen. Bei Flüssigrauch handelt es sich um ein Naturprodukt, das aus unterschiedlichen Harthölzern gewonnen werden kann. Durch eine gesteuerte Verglimmung (Pyrolyse) wird der erzeugte Rauch unter Zugabe von Wasser durch Kondensation unter kontrollierten Bedingungen verflüssigt.

Das Endprodukt ist ein natürliches Kondensat, das durch Filtrierung von Schadstoffen befreit wurde. Je nach Art der dabei verwendeten Hölzer ergeben sich unterschiedliche und