

Presseinformation

Seite 1/3

Linde entwickelt innovatives PREVENTUM™ Rapid Surface Chilling-Verfahren

Kryogene Kälte für mehr Lebensmittelsicherheit

Pullach/Köln, 24. März 2015

Mit dem Verfahren PREVENTUM™ Rapid Surface Chilling stellt Linde auf der Anuga FoodTec eine Lösung vor, die neue Möglichkeiten bei der Prozesshygiene in der Geflügelfleischproduktion eröffnet. Bei dieser innovativen Technologie durchlaufen die Schlachthähnchen einen Tunnel, in dem sie mit tiefkalt verflüssigtem Stickstoff besprüht werden. So reduziert sich die Belastung mit Campylobacter-Bakterien auf der Haut der Geflügelkarkassen um 90 Prozent. Die Qualität des Fleisches wird dabei nicht beeinträchtigt. Campylobacter-Erreger verursachen in der Europäischen Union (EU) die meisten gemeldeten lebensmittelbedingten Erkrankungen.

Um Erfolge bei der Bekämpfung der Campylobacter-Bakterien zu erzielen, sind Verbesserungen in der Schlachthygiene erforderlich. Hier setzt das von Linde entwickelte Verfahren PREVENTUM™ Rapid Surface Chilling an. Die Schlachthähnchen werden dabei hängend durch einen Tunnel befördert und dort mit tiefkalt verflüssigtem Stickstoff in Lebensmittelqualität besprüht. Spezielle Ventilatoren sorgen für hohe Wärmeausstauschraten innerhalb des Tunnels. Durch diese Behandlung sterben die Campylobacter-Erreger auf der Haut des Hähnchens ab. Die exakte Dauer des Vorgangs, der in der Regel nur etwa eine Minute in Anspruch nimmt, kann je nach Größe der Tiere angepasst werden. Das Ergebnis ist eine um 90 Prozent reduzierte Keimbelastung auf der häufig erheblich kontaminierten Haut.

Linde AG
Linde Gases Division
Seitnerstraße 70
82049 Pullach

Linde AG
Sitz der Gesellschaft: München
Registergericht: München
HRB 169850
Ust-IdNr.: DE 113822613
Ust-Nr.: 040 225 50007

Aufsichtsrat:
Manfred Schneider (Vorsitzender)
Vorstand:
Wolfgang Büchele (Vorsitzender)
Tom Blades, Christian Bruch, Georg Denoke,
Bernd Eulitz, Sanjiv Lamba

Presseinformation

Seite 2/3

Effektive Lösung, einfach zu integrieren

Die kompakte Anlage, die über einen Tank mit -196°C kaltem Flüssigstickstoff versorgt wird, ist so konzipiert, dass sie einfach in die Abläufe der Geflügelfleischproduktion und bestehende Kühllinien zu integrieren ist. Geschmack, Textur oder Farbe des Frischfleisches werden durch das Verfahren nicht beeinträchtigt. Die Methode, die mit den geltenden EU-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch kompatibel ist und auch von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit anerkannt wird, ist geeignet, einen Beitrag zur Reduzierung von Kreuzkontaminationen zu leisten. Diese entstehen, wenn bei der Weiterverarbeitung des Geflügels durch den Verbraucher Erreger auf andere Lebensmittel oder Oberflächen übertragen werden.

Über 70.000 durch Campylobacter-Bakterien ausgelöste Darminfektionen wurden im Jahr 2014 nach Angaben des Bundesinstituts für Risikobewertung allein in Deutschland gemeldet. Die Dunkelziffer dürfte deutlich höher liegen. Die Zoonoseerreger, die von Tieren auf den Menschen übertragen werden, finden sich am häufigsten im Geflügelfleisch. Besonders Hähnchen gelten als Infektionsquelle.

Linde auf der Anuga FoodTec 2015 – Messe Köln – 24.-27.03.2015:

Halle 10.1/Stand A054

Linde AG
Linde Gases Division
Seitnerstraße 70
82049 Pullach

Linde AG
Sitz der Gesellschaft: München
Registergericht: München
HRB 169850
Ust-IdNr.: DE 113822613
Ust-Nr.: 040 225 50007

Aufsichtsrat:
Manfred Schneider (Vorsitzender)
Vorstand:
Wolfgang Büchele (Vorsitzender)
Tom Blades, Christian Bruch, Georg Denoke,
Bernd Eulitz, Sanjiv Lamba

Presseinformation

Seite 3/3

Kontakt:

Silvia Henke

Leiterin Marktentwicklung Food

Linde AG — Gases Division, Linde Gas Deutschland

Seitnerstraße 70 — 82049 Pullach

Tel.: 089.7446-2028

E-Mail: silvia.henke@de.linde-gas.com

www.linde-gas.de

The Linde Group hat im Geschäftsjahr 2014 einen Umsatz von 17,047 Mrd. EUR erzielt und ist damit das größte Gase- und Engineeringunternehmen der Welt. Mit rund 65.500 Mitarbeitern ist Linde in mehr als 100 Ländern vertreten. Die Strategie des Unternehmens ist auf ertragsorientiertes und nachhaltiges Wachstum ausgerichtet. Der gezielte Ausbau des internationalen Geschäfts mit zukunftsweisenden Produkten und Dienstleistungen steht dabei im Mittelpunkt. Linde handelt verantwortlich gegenüber Aktionären, Geschäftspartnern, Mitarbeitern, der Gesellschaft und der Umwelt – weltweit, in jedem Geschäftsbereich, jeder Region und an jedem Standort. Linde entwickelt Technologien und Produkte, die Kundennutzen mit einem Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung verbinden.

Weitere Informationen über The Linde Group finden Sie online unter www.linde.com

Linde AG
Linde Gases Division
Seitnerstraße 70
82049 Pullach

Linde AG
Sitz der Gesellschaft: München
Registergericht: München
HRB 169850
Ust-IdNr.: DE 113822613
Ust-Nr.: 040 225 50007

Aufsichtsrat:
Manfred Schneider (Vorsitzender)
Vorstand:
Wolfgang Büchele (Vorsitzender)
Tom Blades, Christian Bruch, Georg Denoke,
Bernd Eulitz, Sanjiv Lamba