

Lebensmittelsicherheit: Steripure macht Dampf

20.05.2014, 17:14 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Das deutsche Pressebüro von Ubifrance*



Steripure bietet die Entbakterisierung von Produkte durch Zugabe von Sattdampf in ein Vakuum

Statt radioaktiver Bestrahlung setzt das französische Unternehmen auf eine Entbakterisierung mit Sattdampf

In Deutschland dürfen nach den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG lediglich getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze bestrahlt angeboten werden. Das französische Unternehmen Steripure bietet jetzt eine alternative Technologie für die Behandlung sämtlicher potenziell risikobehafteter Zutaten und zur Verbesserung der gesundheitlichen Verträglichkeit. Das Verfahren ist ideal für Unternehmen, die eine vorbeugende Behandlung ihrer Produkte und Zutaten ohne hohe Investitionskosten suchen.

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit dem Schweizer Unternehmen Napasol – Food Safety Technology bietet Steripure ein alternatives Verfahren zur Reduzierung der Belastung mit Mikroorganismen, pathogenen Mikroorganismen, Hefen, Schimmelpilzen und Insekten. Die Besonderheit des von Steripure verwendeten Verfahrens: Es gewährleistet eine schnelle und homogene Behandlung der Chargen. Die kurze Abkühlphase erlaubt eine schnelle Wiederverpackung und vermeidet auf diese Weise jegliche Gefahr einer erneuten Kontamination. Die mikrobiologische Belastung wird um bis zu log-Stufe 6 reduziert.

Ein offenes Testzentrum

Das Verfahren eignet sich für Schalenfrüchte, Trockenobst und -gemüse, Kräuter in Form von Körnern oder Pulver, Getreideflocken und -mehl und für Nahrungsergänzungsmittel. Europäische Unternehmen haben die Möglichkeit, die Effizienz der Entbakterisierung durch Zugabe von Sattdampf an ihren eigenen Produkten zu testen. Die Firma lädt Unternehmen am Standort in Rousset ein, im Département Bouches-du-Rhône (Frankreich), um für dieses vollkommen natürliche Verfahren zu werben und seine Wirksamkeit bei Trockenprodukten zu demonstrieren.

Arbeiten mit Dampf : schnell und kostengünstig

Die großen Unternehmensgruppen haben inzwischen nicht nur die vorbeugende Behandlung der potenziell risikobehafteten Zutaten selbst zum Standard erhoben. Sie verlangen es auch zunehmend von ihren Zulieferern. Diese arbeiten nicht immer mit so großen Mengen, dass sich die Anschaffung eines Dekontaminationssystems lohnen würde. Das Angebot einer Entbakterisierung als Dienstleistung bietet Unternehmen der Lebensmittelindustrie eine Möglichkeit,

die Anforderungen ihrer Kunden schneller und mit geringem Kostenaufwand zu erfüllen.

EU-weite Bestrahlung aller Lebensmittel ?

Angesicht dieser natürlichen Technologie der Keimbehandlung, wundern sich Unternehmen wie Steripure und EU-Spezialisten über die aktuelle Tendenz zur Erweiterung des zu bestrahlenden Produktspektrums (http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2009.283.01.0005.01.FRA). Die Anwältin Katia Merten-Lentz ist zuständig für alle europäischen und nationalen Agrar- und Ernährungsfragen bei Field Fisher Waterhouse LLP in Brüssel. Sie betont, dass ein laufendes „Projekt der Europäischen Kommission beabsichtigt, den Umfang der bestrahlten Produkte auszuweiten, obwohl diese Maßnahme den Forderungen der Verbraucher nach möglichst wenig strahlenbehandelten Lebensmitteln nicht nachkommt.“

Olivier Bourgois von Steripure ergänzt: „Lebensmittelsicherheit stellt in der Europäischen Union nach wie vor eine große Herausforderung für die Lebensmittelindustrie und für den Verbraucher dar. Im Kontext einer fehlenden restriktiven EU-Regelung der Bestrahlung von Lebensmitteln, ist es umso wichtiger daran zu erinnern, dass Alternativen zur Bestrahlung von Lebensmitteln vorhanden sind – wie unser Verfahren zeigt.“

Weitere Hintergrund-Informationen zur EU-Regelung finden Sie unter:

http://www.ubifrance.com/medias/document/hintergrundsinfo-kasten_19_5_2014_51_3.pdf

Informationen zum Verfahren von Steripure finden Sie unter: <http://www.steripure.de/unsere-technologie/>

Portrait

Über Ubifrance:

Ubifrance informiert über französische Technologien, Produkte und Dienstleistungen und stellt den Kontakt zwischen französischen Unternehmen und ihren potenziellen Partnern im Ausland her. Ubifrance untersteht dem französischen Außenhandelsministerium und spielt unter den öffentlich-rechtlichen Einrichtungen zur Förderung des Außenhandels eine zentrale Rolle. Mit einem weltweiten Netz von 80 Büros in 67 Ländern unterstützt die Agentur französische Unternehmen bei der Erschließung ausländischer Märkte. Ubifrance führt B-to-B- und Informationsveranstaltungen durch, um Entscheidungsträgern, Einkäufern und Journalisten aus aller Welt französische Technologien und französisches Know-how näherzubringen.

News-ID: 796326 • Views: 988 (Stand: 20.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/796326/Lebensmittelsicherheit-Steripure-macht-Dampf.html>