



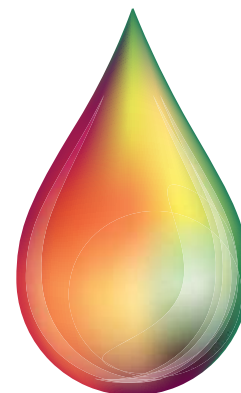
Fachzeitschrift für die Fruchtsaft-Industrie, die Gemüsesaft-Industrie, die Fruchtwein-Industrie,
für die Hersteller von fruchtsafthaltigen Getränken und die Früchte- und Gemüseverwertung

www.fluessiges-obst.de



**Vollautomatischer Folienwickler
mit hoher Durchsatzleistung montiert**

FRUCHTSAFT- SOMMELIER



+++
Start ab
März 2021
+++

Werden Sie Experte in Sachen Fruchtsaft, Gemüsesaft und Smoothies

Die Deutschen sind Fruchtsaftliebhaber und deshalb Weltmeister im Saftkonsum, aber keine Experten, wenn es um das Wissen in Sachen Fruchtsaft geht. Dies belegt eine Befragung von NORDLIGHT research im Auftrag des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF).

confructa colleg und die Doemens Akademie gingen im Jahr 2019 mit einem weltweit einzigartigen Schulungskonzept an den Start. Ab März 2021 werden wieder Interessierte im Rahmen eines modularen Lehrgangs zum Fruchtsaftexperten ausgebildet und erhalten nach bestandener Prüfung das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier“.

- MODUL 1:** Frucht- und Gemüsesaferstellung
inkl. Besichtigung eines Fruchtsaftbetriebes
08. bis 10. März 2021
- MODUL 2:** Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft
inkl. zahlreicher sensorischer Verkostungen
21. bis 23. Juni 2021
- MODUL 3 :** Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in Handel und Gastronomie
27. bis 29. September 2021
- ZIELGRUPPE:** Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Gastronomie,
dem Getränkefachhandel und der Tourismuswirtschaft
- VERANSTALTUNGSORT:** Modul I und Modul II:
Doemens Academy GmbH // Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing
Modul III:
Batzen Häusl // Andreas-Hofer-Straße 30 // I - 39100 Bozen (Südtirol)
- ANMELDESCHLUSS:** 31. Januar 2021 (bitte rechtzeitig anmelden, Teilnehmerzahl begrenzt!)

Weitere Informationen, Kontakt und Anmeldung:



Doemens Academy GmbH
Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing
www.doemens.org

Dr. Peter Schropp:
Telefon: +49 (0)89 / 85805-22 // E-Mail: schropp@doemens.org



confructa medien GmbH // verlag ■ colleg
Westerwaldstraße 2a // D - 56587 Oberhonnefeld
www.confructa-colleg.de

Evi Brennich:
Telefon: +49 (0)2634 / 9235-0 // E-Mail: colleg@confructa-medien.com



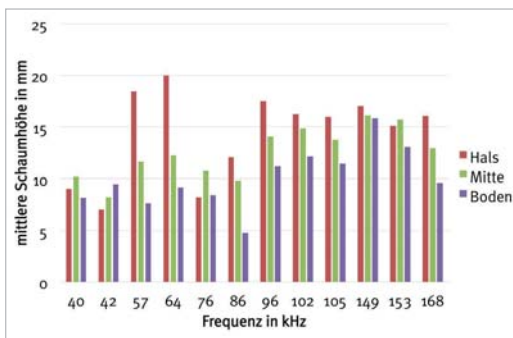
AKTUELLES

Von Menschen und Machern – Industrie, Produkte, Märkte 6-10

FACHBEITRÄGE

Julian Thünnesen et al.

Wissensbasierte Prognose, Zerstörung und Prävention unerwünschter Schäume bei der Abfüllung nicht-karbonisierter Getränke: Teil 2 12

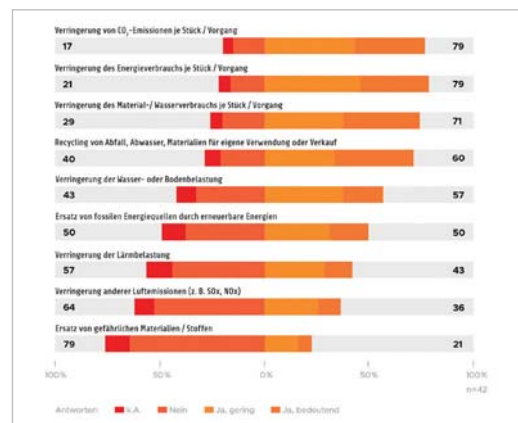


Nachdem im ersten Teil des Artikels über die modellbasierte Prognose der Schaumbildung und deren Übertragbarkeit auf die Praxis berichtet wurde, konzentriert sich dieser zweite und letzte Teil des Artikels auf die Schaumzerstörung und -prävention während einer Abfüllung. Die aktive Reduzierung des Aufschäumens geschieht rein mechanisch durch die Verwendung von Ultraschall. Entschäumungssysteme auf Basis von kavitierendem Ultraschall aus der Luft finden in der Praxis schon Verwendung, führen jedoch zu einer Vernebelung des Produkts und zu mehr Problemen in der Betriebshygiene. Der Schaumzerfall beschleunigt sich jedoch auch bereits bei leistungsärmeren Beschallungen,

wenn der Schall über die Flüssigkeit übertragen wird und die Eigenresonanzen der Blasen angesprochen werden. In dem Artikel werden dahingehend unterschiedliche Anbringungsorte, Ultraschallfrequenzen und -leistungen betrachtet. Des Weiteren hilft ein selbstlernender und einfach adaptierender Neuro-Reglers die Schaumbildung zu kontrollieren ...

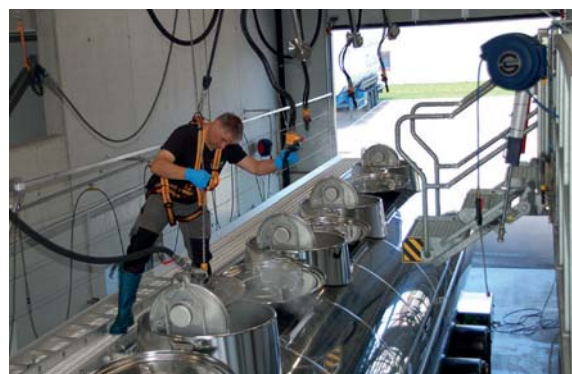
Innovationen in der Lebensmittelwirtschaft: am Puls der Zeit und unter kritischer Beobachtung 17

Was treibt die deutsche Lebensmittelindustrie zu Innovationen an? Sind es Verbraucherwünsche, Nachhaltigkeitsgedanken oder schlichtweg der Gesetzgeber? Welche technologischen Prozesse werden in den nächsten Jahren für Food-Innovationen eine Rolle spielen? Wie werden diese finanziert und wie schätzen die Hersteller von Lebensmitteln die Kommunikation von Innovationen ein? Zum ersten Mal haben das DIL – Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. und die Kommunikationsberatung Engel & Zimmermann im Rahmen einer gemeinsamen Studie die Innovationstätigkeiten deutscher Lebensmittelhersteller untersucht und im 1. Deutschen Innovationsreport Food zusammengefasst ...



Nicht nur sauber... Neue Tankreinigungsanlage bei Röck 22

Damals in Clementines Waschmaschine war alles ganz einfach – ein Mittel genügte und alles war rein. Im Lebensmitteltransport heute dagegen beschreiben 117 Codes aus den Regularien der EFTCO (European Federation of Tank Cleaning Organisations) die standardisierte Reinigung von Tanks. Co1, E16, Fo1, F50, P15, P51, To1 sind Beispiele, was Tankreinigung umfasst: die Verwendung bestimmter Reinigungsmittel, die genaue Definition von Zusatzarbeiten bis hin zur Rückstandskontrolle durch unterschiedliche Testmethoden. Genau diese Standardisierung ist für Lebensmittelbetriebe und Speditionen der Schlüssel für hohe Produktsicherheit ...



**Verpackungslösungen in der Getränkeindustrie
High-End-Folienwickler verhindert Produktionsstopps. 26**



Mit einem täglichen Durchsatz von circa 5 Mio. Flaschen stehen die Bänder im Getränkeabfüllwerk der Vitaqua GmbH in Breuna bei Kassel nahezu niemals still. Das zur Brandenburger Urstromquelle GmbH & Co. KG gehörige Unternehmen benötigt hierfür leistungsstarke Verpackungsmaschinen, die ohne Unterbrechung die in Trays und auf Paletten gestapelten Getränke mit Folie umwickeln und damit transportfertig machen. Robopac Deutschland verfügt in diesem Segment über eine langjährige Expertise. Der speziell für die Getränkeindustrie konzipierte Hochleistungsfolienwickler Genesis Thunder erzielt dank gewichtsreduzierter Rotations- teile und einem ausbalancierten Ringsystem einen Durchsatz von durchschnittlich 120 Paletten pro Stunde ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN

confructa colleg	2, 22
Editorial	3
Bonn direkt	11
Peer Review Board	16
Halbware-Preisnotierung	29
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt	32
Geschäftskontakte	34
Impressum	35



BEILAGENHINWEIS

Bitte beachten Sie das **Fruchtsaft-Sommelier Programm 2021**.