G 2877

91. Jahrgang

3-2024

FLÜSSIGES OBST

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

ERFOLG IST ...
WENN ALLES KLAR IST.

FLOTTWEG TRENNTECHNOLOGIE BEI DER VERARBEITUNG VON ZITRUSFRÜCHTEN UND VERWERTUNG VON ZITRUSSCHALEN...DAMIT ALLES KLAR IST UND BLEIBT FÜR IHREN ERFOLG.

ANUGA FOOD TEC

Besuchen Sie uns auf der
Anuga FoodTec in Köln
19. - 22. März
Halle 5.1, Stand C061

Flottweg

Engineered For Your Success

FRUCHTSAFT-SOMMELIER

+++
Start ab
April 2024

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 April 2024 werden wieder Interessierte im Rahmen eines modularen Lehrgangs zum Fruchtsaftexperten ausgebildet und erhalten nach bestandener Prüfung das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier".

MODUL 1:	Frucht- und Gemüsesaftherstellung inkl. Besichtigung eines Fruchtsaftbetriebes 22. bis 24. April 2024
MODUL 2:	Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft inkl. zahlreicher sensorischer Verkostungen 6. bis 8. Mai 2024
MODUL 3 :	Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in Handel und Gastronomie 10. bis 12. Juni 2024
ZIELGRUPPE:	Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Gastronomie, dem Getränkefachhandel und der Tourismuswirtschaft
VERANSTALTUNGSORT:	Doemens Academy GmbH // Lohenstraße 3 // D - 82166 Gräfelfing
ANMELDESCHLUSS:	29. Februar 2024 *(bitte rechtzeitig anmelden, Teilnehmerzahl begrenzt!)*

Weitere Informationen, Kontakt und Anmeldung:

Doemens
Doemens Academy GmbH
Lohenstraße 3 // D - 82166 Gräfelfing
www.doemens.org
Dr. Peter Schropp:
Telefon: +49 (0)89 / 85805-22 // E-Mail: schropp@doemens.org

confructa colleg
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

FLÜSSIGES OBST
März 2024, Jahrgang 91

AKTUELLES

Von Menschen und Machern – Industrie, Produkte, Märkte 78-82

FACHBEITRÄGE

Automatisierung & Messtechnik: Die Anuga FoodTec rückt smarte Sensorik in den Fokus 84

Vom 19. bis 22. März 2024 setzen die führenden Anbieter innovativer und praxisgerechter Sensoriklösungen auf der Anuga FoodTec einmal mehr Maßstäbe, wenn es darum geht, die Prozesssicherheit und die Effizienz in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion erfolgreich voranzubringen. Präsentiert werden auf dem Kölner Messegelände leistungsstarke Sensoren, die viele Funktionen der systemübergreifenden Kommunikation übernehmen – sowohl von Maschine zu Maschine als auch von Maschine zu Cloud.

Sensoren sind unverzichtbare Elemente für die Automatisierung. Mit schnellen Reaktionszeiten sowie zuverlässigen und genauen Messwerten unterstützen sie Lebensmittelproduzenten seit Jahrzehnten dabei, ihre Prozesse zu optimieren und somit Energie, Zeit und Medien zu sparen. Doch im Zuge der Digitalisierung und Vernetzung wandeln sich auch die Aufgaben der Messtechnik. Prozessparameter „nur“ zu messen, reicht heute nicht mehr aus. Je komplexer das Automatisierungsszenario, desto größer die Anforderungen an die Sensorpräzision und -zuverlässigkeit. Die großen Datenmengen sorgen für neue Herausforderungen bei der Konfiguration und Anbindung der Messtechnik. Klassische Sensoren, die binäre Signale für die Steuerung liefern, stoßen hier an ihre Grenzen. An ihre Stelle treten zunehmend Sensorsysteme, bei denen neben der eigentlichen Messgrößenerfassung auch die Signalaufbereitung und Signalverarbeitung in einem Gehäuse vereint sind.

Auf der Anuga FoodTec zeigen die Messtechnikanbieter wie Lebensmittelproduzenten mit smarten Sensoren auch in Zeiten der Industrie 4.0 wettbewerbsfähig bleiben. Allen Entwicklungen gemein ist, dass die Digitalisierung nicht zum Selbstzweck vorangetrieben wird, sondern praktische Hintergründe hat. Selbsterklärende Bedienkonzepte, Sensordiagnose sowie Möglichkeiten zum kabellosen Datenaustausch gelten als Schlüsselkonzepte für smarte Prozesse. Neben hochauflösender Messtechnik spielen künstliche Intelligenz und Deep-Learning Algorithmen dabei eine wichtige Rolle. Je mehr Intelligenz in den Sensor in Form anspruchsvoller Signalverarbeitung integriert wird, desto mehr Möglichkeiten der Selbstüberwachung und Rekonfiguration ergeben sich ...

FLÜSSIGES OBST
März 2024, Jahrgang 91

Dr.-Ing. Anne-Marie Reißner
Wertsteigernde Aufarbeitung statt Entsorgung
Promotionsschrift zeigt technikumserprobte Verwertungsmöglichkeiten für Johannisbeertrester 94

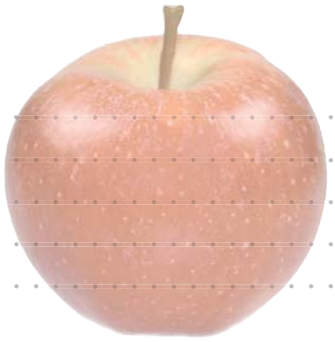
Bei der Saftherstellung bleiben wertvolle Inhaltsstoffe als Pressrückstände übrig, welche dann entsorgt werden. Durch Trocknung und Vermahlung lassen sich jedoch Fruchtpulver für den universellen Einsatz in Lebensmitteln gewinnen. Thermo-mechanische Verfahren ermöglichen Anwendungen als funktionelle Zutat.

Alles verwenden, nichts verschwenden – eine umfassende Ressourcennutzung ist nicht nur im Sinne der Nachhaltigkeit wünschenswert. Leider bleiben zero-waste Konzepte in den allermeisten Fällen Wunschtraum und fern jeder Realität, aber es gibt – im Kleinen wie im Großen – immer wieder neue Ansätze, hier etwas zu ändern. Apfeltrester oder Citrusschalen, einst vermeintlicher Abfall, werden heute weiterverarbeitet und finden als funktionelle Zutaten zurück ins Lebensmittel. Anders sieht es (noch?) bei Früchten mit geringerem Marktanteil aus, beispielsweise Beerenobst. Während Johannisbeeren üblicherweise vollständig verzehrt werden, gehen bei der Saftproduktion deren Schalen, Samen und Fruchtfleisch für die menschliche Ernährung verloren, was etwa einem Viertel der Frischware entspricht ...

Stefan Maier
Klimafreundlicher geschäftlich reisen
Impulse für nachhaltige Mobilität in Unternehmen Fallstudie 98

Geschäftsreisen, besonders Flugreisen, sind maßgeblich am CO_2-Ausstoß beteiligt und beeinflussen dadurch den Klimawandel signifikant. Vor diesem Hintergrund ist es für Unternehmen essenziell, ihre Mobilitätsstrategien zu überdenken. Die Prior1 GmbH zeigt sich hier als Vorreiter, indem sie mit einem fortschrittlichen Mobilitätskonzept im Bereich der Geschäftsreisen neue Nachhaltigkeitsstandards setzt. B.A.U.M. e. V. und die Hochschule Rhein-Main haben das Mobilitätskonzept des Unternehmens im Rahmen des Projekts CO_2meet untersucht. Ihre Analyse wurde in einem Fallstudienbericht zusammengefasst. Dieser Bericht beleuchtet sowohl die Erfolge als auch die Herausforderungen des Konzepts und bietet anderen Unternehmen wertvolle Anregungen und Einsichten für die Umsetzung ähnlicher Nachhaltigkeitsinitiativen ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN



Editorial 75
Bonn direkt 83
Halbware-Preisnotierung 101
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt · Geschäftskontakte 104
Impressum 107