



FLÜSSIGES OBST

3 - 2026

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

www.fluessiges-obst.de



**Nachhaltige Verpackungslösung
mit Stretchfolien-Technologie**

Sie haben nicht immer Zugriff auf die gedruckte Ausgabe?!?

Mit dem

DIGITAL ABONNEMENT FLÜSSIGES OBST

sind alle Ausgaben online verfügbar!



Digital Abo zusätzlich
zu Ihrem Print Abo
nur EUR 60,- zzgl. MwSt. p.a.

Digital Abo
EUR 120,- zzgl. MwSt. p.a.

Sie haben noch Fragen oder möchten gerne abonnieren? So erreichen Sie uns:

+49 (0) 2634 9235-15

christian.friedel@fluessiges-obst.de

www.fluessiges-obst.de



AKTUELLES

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

FACHBEITRÄGE

Johannes Klomfaß

Innovative ECA-Technologie schützt Quellwasser aus der Eiszeit 84



Romina in Reutlingen schöpft Wasser aus einem während der letzten Eiszeit entstandenen Tiefenbrunnen. Zeitgemäße Elektrolyse-Desinfektion sorgt dafür, dass das Eiszeitwasser heutigen Qualitätsstandards entspricht. Romina Mineralbrunnen vertraut in der Hygiene seit 18 Jahren auf die ECA-Technologie mit Membranzellen-Elektrolyse. Im Laufe der Jahre wurde nahezu die komplette Produktion auf die Desinfektion mit Innowatech Anolyte® umgestellt ...

Nigel Egginton

Geld sparen bei Dampfsystemen

Kurzfristig billig, langfristig teuer: Die wahre Rechnung hinter mechanischen Kondensatableitern 88

Sie gelten als einfache Standardkomponenten – und werden doch oft blind gewählt: mechanische Kondensatableiter. Doch wer nur auf den Anschaffungspreis schaut, zahlt am Ende drauf. Warum es sich lohnt, die Gesamtbetriebskosten genauer unter die Lupe zu nehmen. Ob Pasteurisation, Sterilisation oder Reinigung – Dampfprozesse sind zentrale Elemente in der Lebensmittelproduktion. Für eine zuverlässige und energieeffiziente Versorgung kommt es dabei nicht nur auf die Erzeugung und Verteilung des Dampfes an, sondern auch auf die gezielte Ableitung von Kondensat ...



Intelligentes Kompressor-Managementsystem, das Energieeinsparungen von bis zu 30 %

ermöglicht und die Effizienz der Druckluftversorgung nachhaltig steigert 92



CompAir hat ein KI-basiertes Druckluftmanagementsystem eingeführt – eine dynamische Lösung zur Verwaltung von Druckluftsystemen, die Kompressoreinstellungen in Echtzeit anpasst und so Energie- und CO₂-Kosten um bis zu 30 Prozent senken kann. Die Erzeugung von Druckluft ist äußerst energieintensiv. Viele herkömmliche Steuerungssysteme sind nicht darauf ausgelegt, sich in Echtzeit den an schwankenden Druckluftbedarf anzupassen. Dadurch können bis zu 50 Prozent der erzeugten Druckluft ...

Füllstände präzise erfassen – mit der richtigen Technologie. 94

Ob in Silos, Tanks oder Prozessbehältern – die exakte Erfassung von Füllständen ist entscheidend für stabile, sichere und wirtschaftliche Produktionsprozesse. Doch viele gängige Messverfahren stoßen in der Praxis schnell an ihre Grenzen. Dieser Fachartikel vergleicht etablierte Technologien wie Radar, Ultraschall oder kapazitive Sensoren mit der gravimetrischen Methode – und zeigt, warum die Wägetechnik dort überlegen ist, wo es wirklich darauf ankommt ...



Nachhaltige Verpackungslösung mit Stretchfolien-Technologie. 96



Mit dem EvoFilm® Stretchpacker hat Sidel eine zukunftsweisende Lösung für die Sekundärverpackung entwickelt, die neue Maßstäbe in puncto Effizienz und Nachhaltigkeit setzt. Die Anlage arbeitet vollständig ohne Schrumpftunnel, benötigt deutlich weniger Folie für die Verpackung gleicher Produktchargen und überzeugt durch ihr kompaktes Design. Dadurch werden der Energieverbrauch signifikant gesenkt, wertvolle Produktionsfläche eingespart und Ressourcen nachhaltig geschont ...

Vom Nischengetränk zum globalen Trend: Die Geschichte des Matcha Latte 98

„Der Matcha Latte ist nicht nur ein Getränk, sondern ein kulturelles Phänomen“, sagt Thomas Grömer, Gründer und Geschäftsführer von AIYA Europe. „Er verbindet jahrhundertealte Tradition mit modernem Lifestyle und ist heute aus vielen Cafés und Küchen nicht mehr wegzudenken.“ Doch Matcha hat eine Weile gebraucht, um seinen Weg nach Europa zu finden und so beliebt zu werden. Die Wurzeln der Teepflanze und das Prinzip von pulverisiertem Tee, dem Konzept von Matcha, stammen aus China. Bereits im 12. Jahrhundert wurden zu der Zeit der Song-Dynastie Teeblätter zu feinem Pulver vermahlen und getrunken ...



FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN

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



© Pixabay/KenStock