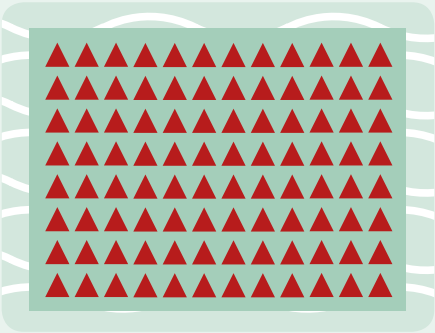
LIQUID CONTROL

THERMISCHE KEIMREDUKTION
VON FLÜSSIGEN ODER
PASTÖSEN WÜRZUNGEN

DIE TECHNOLOGIE

Produktqualität, Frische und Natürlichkeit sind für die Kaufentscheidung des Verbrauchers ausschlaggebend. Mit Hilfe der FUCHS LiquidControl-Technologie werden pumpfähige, pasteurisierte Kräuter- und Gewürzzubereitungen hergestellt (automatisierte Online-Dosierung möglich).

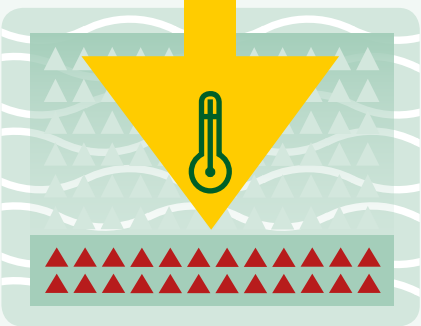
Ohne *LiquidControl* Technolgie



▲ Keimgehalt Rohware

Mit FUCHS Technolgie

LiquidControl



Deutliche Reduzierung des natürlichen Keimgehaltes von pastösen und flüssigen Produkten durch schonende thermische Behandlung mit FUCHS LiquidControl.

LIQUID CONTROL

THERMISCHE KEIMREDUKTION VON FLÜSSIGEN ODER PASTÖSEN WÜRZUNGEN

CHILLED FOOD

Bereits heute bereiten 40 % der Haushalte ihre Mahlzeiten mit Chilled Food („so gut wie fertig“) zu.

Hauptkaufargument sind Zeitersparnis und schnelle, einfache Zubereitung ohne Abstriche bei Frische, Qualität oder Genusswert. Das Angebot der convenienten Produkte und insbesondere der Chilled Food Produkte wächst.

VORTEILE

- Frische und Natürlichkeit im Endprodukt bei Optik und Geschmack
- Produktsicherheit und -stabilität durch Keimreduktion
- Verlängerung der Produkthaltbarkeit
- Verzicht auf chemische Zusätze, Begasung und Bestrahlung
- Aseptische Abfüllung in Mehrwegcontainern
- Online-Dosierung durch Pumpfähigkeit und genaue Viskositätseinstellung
- Maßgeschneiderte Rezepturen für kundenspezifische Anwendungen
- Verzicht auf Konservierungsstoffe und Hochtemperaturbehandlung
- LiquidControl-Kräuterzubereitungen bewahren die Würz- und Farbintensität frischer Kräuter (teilweise Kopplung mit FUCHS Herbafresh-Verfahren)
- Optimaler Einsatz bei Convenience Produkten und Chilled Food

DAS VERFAHREN

Beim FUCHS LiquidControl-Verfahren werden – entsprechend der Rezeptur – die verschiedensten flüssigen, pastösen und trockenen Ingredienzien, Gewürze und Kräuter in ein spezifisch ausgerüstetes Mischsystem gegeben und die Viskosität eingestellt. Durch die Homogenität der flüssigen bzw. pastösen Würzmischungen und die genaue Temperatur- und Zeitsteuerung bei der LiquidControl-Technologie wird eine Reduktion der Gesamtkeimzahl bis zu 99,9 % und eine maximale Produktsicherheit erreicht (ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und UHT-Erhitzung).

Besondere Bedeutung hat das LiquidControl-Verfahren hinsichtlich der Reduktion hitzeresistenter Sporenbildner (Bacillus, Clostridien). Hefen, Schimmelpilze, Listerien und coliforme Mikroorganismen werden praktisch vollständig abgetötet.

LiquidControl-Produkte finden Verwendung in Frischeprodukten der Molkerei- und Feinkostindustrie, in Convenience Produkten und Chilled Food wie bei der Herstellung von Fertiggerichten unterschiedlichster Verarbeitungsstufen und Aggregatzustände.

Die gezeigten Anwendungen und Gewürzkombinationen sind beispielhaft. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Varianten. Sprechen Sie uns an.

FUCHS GmbH & Co. KG
Industriestraße 25 • D-49201 Dissen a.T.W.
Tel. +49 5421 309-0 • Fax +49 5421 309-185
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

14124_0316