

Sense the difference

DACH-Region **PRODUKTSCHUTZ**

Listeria Control



Produktschutz durch Listeria Control

Listerien gehören zu den gefährlichsten Krankheitserregern, die wir mit Lebensmitteln aufnehmen können. Es handelt sich bei ihnen um Stäbchenbakterien, die im Bereich von 4 - 45°C lebens- und vermehrungsfähig sind. Aufgrund ihrer Eigenschaft von einem aeroben in einen anaeroben Stoffwechsel wechseln zu können, sind sie auch in der Lage, sich in Vakuum verpackten Lebensmitteln, wie Fleisch und Wurst, Rohmilch, Käse und Räucherfisch zu vermehren.

Eine Listeriose gehört zu den meldepflichtigen Krankheiten. Als Ursprung für einen Befall kommen verschiedene Quellen in Frage: Grundverkeimung des Ausgangsmaterials, Eintrag durch Kontakt zu bereits kontaminierten Lebensmitteln, schlechte oder fehlende Reinigung sowie Eintrag durch Mitarbeiter.

Bisher wurde meist die lineare Verkeimung innerhalb der Prozesskette bis zur „CCP Erhitzung“ betrachtet. Nach der ausreichenden Erhitzung galt das Produkt als sicher.

Durch nachträgliche Verkeimung über die zuvor genannten Wege, wird die Hürde Temperatur jedoch umgangen und eine Verkeimung des Produktes ist z. B. beim Slicen, Verpacken oder weiteren Schritten nach dem Erhitzen erneut möglich.

Hier sind sichere Lösungen gefragt, um auf Zutaten-ebene die Verkeimung zu vermeiden bzw. ein Wachstum der Listerien zu reduzieren. Angepasst auf ihren Prozess bieten wir flüssige und pulverförmige Spezialprodukte sowie Clean Label Lösungen an.



Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.at

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.ch

Sense the difference

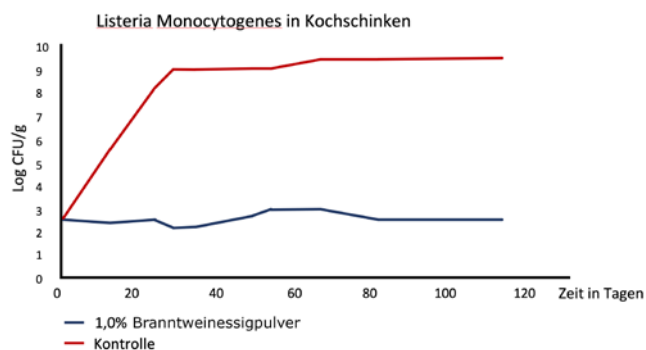


LISTERIA CONTROL IN LEBENSMITTELN

Nicht lineare Kontamination

Unsere Produkte wirken zusätzlich zu den nötigen CCPs, wie Erhitzung und a_w -Wert. Die Gefahr nicht linearer, mikrobieller Kontaminationen, speziell mit Listerien, lässt sich so effektiv bekämpfen. Zellwachstum wird bestmöglich gehemmt.

Aus der Praxis



Was ist sonst wichtig?

Listeria Control ist gerade in den Bereichen Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wichtig, da hier Schulen, Kindergärten, Seniorenwohnheime und Krankenhäuser betroffen sind. Diese Konsumenten sind aufgrund ihres Alters oder Vorerkrankung einem erhöhten Risiko ausgesetzt. Ein weiterer Risikofaktor ist u. a. unausgewogene Ernährung. Auch hier stehen wir Ihnen mit vielen neuen Ansätzen und Produkten gerne zur Verfügung.

Applikationen

- Dressings, Dips & Saucen
- Feinkostsalate
- Fleischwaren
- Speiseeis
- Salate
- vegetarische & vegane Alternativen zu Fleisch

Zugabe

- Die Zugabe erfolgt in der Regel quantum satis. Ausnahme sind Produkte, die gesetzlich geregelt sind.

Produkte

- Branntweinessig Pulver (clean label)
- Kaliumlaktat flüssig
- Natriumlaktat Pulver
- Mischung flüssig aus Kaliumlaktat und Kaliumacetat
- Mischung flüssig aus Kaliumlaktat und Natriumacetat
- Mischung Pulver aus Natriumlaktat, Natriumacetat und Natriumdiacetat
- Milchsäure flüssig oder als Pulver
- Natriumacetat-Trihydrat Pulver
- Natriumbenzoat Pulver
- Weitere klassische Einzelrohstoffe