

Unzureichende Monitoringsysteme bei Vorratsschädlingen



Für Vorratsschädlinge wie Getreideplatt- oder Reismehlkäfer sind die Nachweismethoden im Lebensmittelbetrieb unzureichend. Die Erfahrung hat gezeigt, dass auch wenn Fallen, Auswertung und Darstellung von Schädlingsbekämpfungskontrollgängen mittlerweile digital sind, die immobilen Käferarten nicht re-

präsentativ in einem Monitoring festgehalten werden können. Daher sind die Fallen nur als Hilfsmittel zu verstehen. Monitoringsysteme, welche sich nur auf das regelmässige Ablesen der Fallen und Erneuern der Pheromondispenser, Köder und Klebeflächen beziehen, täuschen eine falsche Sicherheit vor und können

schwerwiegende Folgen für den Betrieb haben.

Um Korrekturen am Schädlingsmonitoring vorzunehmen und relevante Kontrollpunkte einzuführen, hat sich die thermische Behandlung im «Thermonox-Verfahren» bewährt, da hier die Schädlinge sichtbar werden. Das «ThermoNox»-Verfahren zur Entwesung von Einzelräumen bis hin zu ganzen Gebäudekomplexen hat sich etabliert.

Daneben steht neu der «ThermoNoxilo»-Ofen zur Behandlung von Silozellen zur Verfügung. Zusätzlich zur klassischen Schädlingsbekämpfung kann die Erwärmung einer Silozelle auf ca. 50 – 55 °C über eine ausreichend lange Zeit auch Mikroorganismen wie Schimmel und Keime reduzieren. (vgl. Bild: Behandlung einer 100 m³ Stahlbeton Silozelle). ■

Ratex

www.thermonox.ch

Schoko-Drops einfach formen



SACMI Packaging & Chocolate präsentiert eine neue Lösung für die Herstellung von Halbfertigprodukten auf Schokoladenbasis. Das Punkt-Dosiersystem MLRG 1500 unter der Marke Carle & Montanari ermöglicht die Herstellung von Schokoladen-Halbfabrikaten in Form von Drops, Disks, Sticks

und Chunks zur Weiterverarbeitung in der Backwarenindustrie. Das neu entwickelte System kombiniert eine kontinuierlich arbeitende Dosiermaschine MLRG 1500 und einen Kühl tunnel mit speziellen Vorschneidevorrichtungen. Je nach Anwendungsfall gibt das Punktdosiersystem einzelne Schokoladentropfen auf Polyurethan- oder Stahlbänder. Formatwechsel lassen sich einfach erledigen. Die Länge des Kühl tunnels ist flexibel anpassbar. ■

SACMI Packaging & Chocolate Swiss SA

www.sacmi.com

Neue igus Halbzeuge für die Lebensmittelindustrie

igus erweitert sein breites Angebot an iglidur Rundstäben um vier Werkstoffe; darunter zwei für den Food-Bereich: das hitzebeständige Material iglidur AC500 und der belastbare Werkstoff A250. Das besonders strapazierfähige Material iglidur H3 sowie der besonders verschleissfeste Dauerlaufwerkstoff iglidur E ergänzen das Programm. Damit lassen sich für die unterschiedlichsten Anwendungen schmier- und wartungsfreie Prototypen und Sonderbauteile herstellen. Für die Fertigung von Sonderbuchsen, Rollen und anderen Gleitelementen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, hat igus iglidur AC500 entwickelt – einen FDA-konformen Hochtemperaturwerkstoff für die Lebensmittelindustrie. ■



Igus GmbH

www.igus.de