

# Moderne Verarbeitung mit neuartigem Lufttrocknungstunnel

Die Firma **Schwab-Guillod AG** in Müntschemier BE hat ihren Frischprodukte-Verarbeitungsbetrieb modernisiert und in einen neuartigen Lufttrocknungstunnel investiert. Damit ist sie die erste Firma in der Schweiz mit dieser bahnbrechenden Technik.

► Wird Salat zu nass verpackt, kann dies zu schnellem Verderben führen. Durch ein schweizweit neues Verfahren mit Hilfe eines Lufttrocknungstunnels im Verarbeitungsprozess kann die Haltbarkeit von Fertigsalaten verlängert werden. Beim Trocknen von Salat denkt man sofort an das Zentrifugieren. Dies ist eine mögliche Methode für wenig sensible Produkte, sofern die richtige Technik zum Einsatz kommt. Der Markt fragt immer häufiger nach zartem Blattgemüse zum Sofortverzehr. Ebenso ist ein niedriger Wassergehalt gewünscht um die Haltbarkeit des Produkts zu verbessern. Diese Wünsche kann eine Zentrifuge, wie sie heute handelsüblich verwendet werden, jedoch nicht immer erfüllen.

## Sormac Lufttrocknungstunnel

Für die Trocknung von gewaschenem Salat hat die Firma Sormac BV in Venlo NL, einen Lufttrocknungstunnel entwickelt, der dem Produkt mit Luftströmungen das Wasser entzieht.

Damit können Produkte ohne Beschädigung verarbeitet werden und auf



Sormac Lufttrocknungstunnel gibt es in verschiedenen Leistungsklassen

Wunsch ist ein Wassergehalt unter 2% möglich. Das Ergebnis ist ein ansprechendes, frisch aussehendes Produkt, das durch den niedrigen Wassergehalt länger haltbar ist und keine mechanischen Verletzungen aufweist, wie sie beim Zentrifugieren vorkommen können.

## Wie funktioniert der Trocknungstunnel von Sormac?

Bevor das Produkt in den Trocknungstunnel gelangt, findet auf einem Entwässerungsband eine Vorentwässerung statt.

Im Trocknungstunnel selbst wird das Produkt in einem nach oben gerichteten Luftstrom bei einer Temperatur zwischen 25°C und 30°C getrocknet. Die gewählte Luftgeschwindigkeit muss dabei das Produkt in Schwebe halten, um eine optimale Feuchtigkeitsabgabe zu erreichen. Der zirkulierende Luftstrom wird in einem Wärmetauscher auf ca. 5°C abgekühlt. Durch Kondensation an den kalten Lamellen des Wärmetauschers wird ein Teil des Wasserdampfes aus dem Luftstrom entfernt. Für eine erneute Aufnahme von Feuchtigkeit wird die Luft anschließend in einem zweiten Wärmetauscher auf eine Temperatur von 25°C bis 30°C aufgewärmt, wodurch die relative Luftfeuchtigkeit reduziert wird. Während der Salattrocknung kühlt die Luft infolge der Verdunstung des auf dem Produkt befindlichen Oberflächenwassers ab. Durch diesen Effekt bleibt das Produkt viel kühler als die Trocknungsluft. Ein Produkt, das in einem Trocknungstunnel auf weniger als 2% anhaftendes Wasser getrocknet wurde, hebt sich in vielerlei Hinsicht ab: Es sieht frisch und ansprechend aus. Im Kühlregal kondensiert kein Wasser in der Verpackung. Das Produkt ist sowohl physiologisch als auch mikrobiologisch in einem besseren Zustand und verfügt zudem über eine längere Haltbarkeit.

► Sormac wird in der Schweiz durch Ultramatic AG, Winterthur vertreten.

**sormac** 

**ultramatic**

Uns gibt's auch in  **FRÜCHTE GEMÜSE**

## Schwab-Guillod AG

Lagerhausweg 16, 3225 Müntschemier  
Tel. +41 32 312 92 92, Fax +41 32 312 92 81  
info@frugem.ch, www.frugem.ch

## Marktleader mit Tradition

**Schwab-Guillod**, das Seeländer Familienunternehmen, geführt in der 3. Generation, von den Brüdern Dominik und Reto Schwab, ist eines der führenden Schweizer Unternehmen in der Vermarktung von Früchten und Gemüsen. Die Schwab-Guillod AG bietet ihren Partnern hervorragende Dienstleistungen und höchste Qualität. Die Haupttätigkeit umfasst die Verarbeitung und Vermarktung des Vollsortiments an Frisch- und Convenience-Produkten. Das Vollsortiment wird während des ganzen Jahres schweizweit angeboten und mit der eigenen Fahrzeugflotte an ca. 600 Kunden täglich ausgeliefert. Die über 80-jährige Geschichte des Familienunternehmens Schwab-Guillod AG geht ins Jahr 1937 zurück. Damals be-

gann Hans Schwab (Gründer) mit dem Handel von Gemüse im Raum Bern. Ein Traditionsunternehmen das stetig gewachsen ist. Ohne künstlichen Dünger schoss es in die Höhe und die Gründerväter, die auf Werte wie Bodenständigkeit, regionale Verankerung und globale Vernetzung setzten, können heute auf lange Erfolgsgeschichte zurückblicken. Im Jahr 2008 wurden die operativen Tätigkeiten von Hans Schwab (2. Generation) an seine beiden Söhne Reto und Dominik Schwab übergeben. Die Erweiterung der Betriebsfläche auf mittlerweile 87 000 m<sup>2</sup>, unterteilt in produktspezifische Klimazonen, mit einer geschlossenen Kühlkette, schritt voran. Der Lancierung weiterer Innovationen steht somit nichts im Wege.