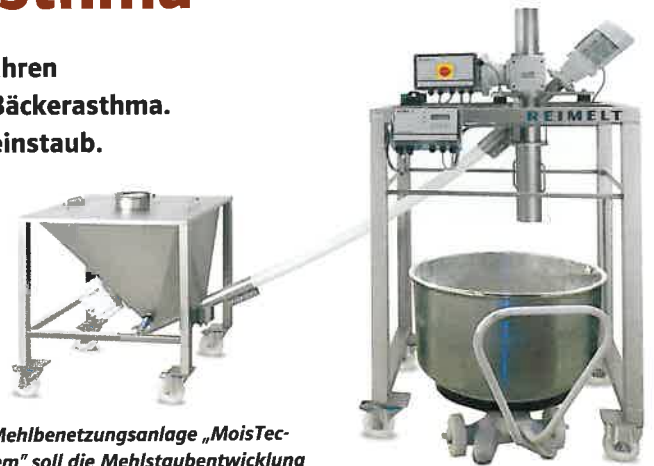


Mehlbenetzung contra Asthma

Reimelt hat mit dem neuen „MoisTec-System“ ein Anlagenverfahren entwickelt, das Schluss machen soll mit der Hauptursache für Bäckerasthma. Das Prinzip: Wasser bindet den gesundheitsschädlichen Mehlfeinstaub.

Reimelt Components, der Geschäftsbereich der Reimelt Henschel GmbH, Rödermark, hat ein anlagenbasiertes Verfahren entwickelt, mit dem der bei der Teigherstellung in jedem Bäckereibetrieb anfallende und gefürchtete – weil gesundheitsgefährdende – Mehlfeinstaub sich nach Angaben der Verantwortlichen gravierend verringern lässt. Im

Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal (IGV). Hierbei wird das Mehl aus einem Schüttgutbehälter mittels Förderschnecke zum Mischerkopf transportiert und dort mit einem vorgegebenen Wasservolumen benetzt. Das feindispers verteilte Wasser initiiert ein Verkleben der Mehlpartikel, sodass die feinen, einatembaren Mehlpartikel zu



Die Mehlbenetzungsanlage „MoisTec-System“ soll die Mehlstaubentwicklung um bis zu 98% verringern.

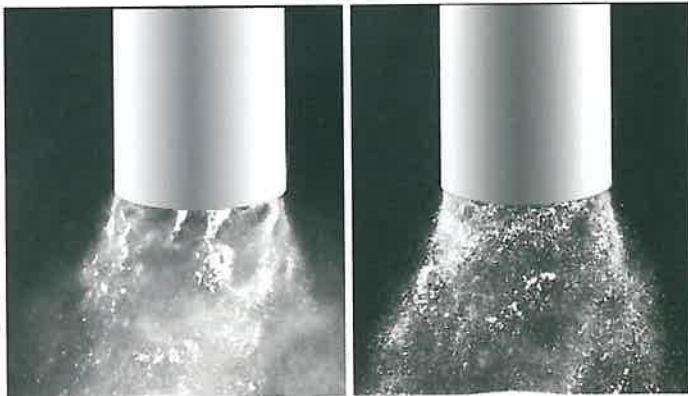
wege in die Lunge gelangen und Allergien auslösen – bis hin zum chronischen Asthma bronchiale, dem so genannten Bäckerasthma.

VORTEILE AUCH FÜR DIE BACKWAREN

In den Praxistests habe sich gezeigt, dass durch die Anreicherung des Mehls mit Wasser auch die Verarbeitungseigenschaften sowie die Qualität der Teige und damit der Backwaren verbessert werden konnten. Die Knetzeiten fielen daraufhin kürzer aus und

die Teige ließen sich leichter aus dem Knetter entnehmen. Vor allem Weizenteige seien wesentlich wolliger und maschinengängiger ausgefallen. Daraus hergestellte Backwaren zeichneten sich durch ein besseres Aroma aus und blieben durch die zugeführte Wassermenge länger frisch.

Auf der iba 2009 in Düsseldorf präsentiert Reimelt Components in Halle 10 (Stand G31) das „MoisTec-System“ anschaulich in Betrieb. Weitere Informationen dazu finden Interessierte unter www.reimelt-moistec.de. ■



Die Darstellung zeigt den Unterschied: Mehlstaubentwicklung ohne (l.) und mit (r.) Benetzung des Mehls durch Wasser.

Backgewerbe gelten diese Mehlstäube als Hauptfaktor bei der Entstehung bzw. Verschlimmerung von allergischen Erkrankungen der Atemwege. Selbst am so genannten Bäckerasthma bereits Erkrankte können laut Reimelt bei Einsatz des „MoisTec-Systems“ wieder beschwerdefrei ihrer Tätigkeit nachgehen.

Das in der Mehlbenetzungsanlage umgesetzte Verfahren ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Reimelt Henschel GmbH und des

Korngrößen zusammenwachsen, die der Gesundheit nicht schaden können.

In umfangreichen Testreihen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) und der IGV wurde nachgewiesen, dass sich bei einer Feuchte des Mehls von etwa 30% die Mehlstaubentwicklung mit Partikeldurchmessern von $< 100 \mu\text{m}$ um bis zu 98% verringert. Ohne eine Benetzung konnte dieser Mehlfeinstaub bislang über die Atem-