

# Mehlbenetzung gegen Bäckerasthma

## Neue Anlage von Reimelt Components auf der iba

Rödermark (BM) – Auf der iba 2009 in Düsseldorf präsentiert Reimelt Components, der Geschäftsbercich

intensiver Praxiserprobung jetzt serienmäßig verfügbar ist. Damit lässt sich der gesundheitsgefährdende Mehlfeinstaub in der Backstube gravierend verringern. Das System ist für Durchsätze bis zu 600 kg/h ausgelegt.

Das Verfahren ist eine Gemeinschaftsentwicklung der Reimelt Henschel GmbH und des Instituts für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal (IGV). Hierbei wird das Mehl aus einem Schüttgutbehälter per Förderschnecke zum Mischerkopf transportiert und dort mit einem vorgegebenen Wasservolumen benetzt. Das feindispers verteilte Wasser verursacht ein Verkleben der Mehlpartikel, so dass die feinen, einatembaren Mehlpartikel sich zu gesundheitsunschädlichen Korngrößen zusammenballen. In umfangreichen Testreihen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) und der IGV wurde nachgewiesen, dass sich bei einer Feuchte des Mehls von etwa 30 Prozent die Mehlstaubentwicklung um bis zu 98 Prozent verringert.

Selbst bereits an Bäckerasthma erkrankte Bäcker können mit dem MoisTec System ihren Beruf ohne Beeinträchtigung weiter ausüben. Bäckermeister Hans

Gebert aus Gnodstadt in Unterfranken, der bei der Erprobung des Systems engagiert mitgewirkt hat, fand heraus, dass sich mit dem mit



**Die Mehlbenetzungsanlage MoisTec System verringert die Mehlstaubentwicklung um bis zu 98 Prozent.**  
Foto: Reimelt

MoisTec befeuchteten Mehl durch einfache Rücktrocknung im Backofen fast völlig feinstaubfreies Streumehl herstellen lässt, auf das er bei der Verarbeitung nicht allergisch reagiert.

Das kompakte, einfach zu bedienende und schnell zu reinigende MoisTec System erfordert keine zusätzliche Infrastruktur in der Bäckerei, der vorhandene Strom- und Wasseranschluss genügen. Auch Vorkenntnisse und Schulungen sind nicht erforderlich. Der gewünschte Feuchtigkeitsgrad ist schnell

und leicht einzugeben. In den Praxistests hat sich gezeigt, dass durch die Anreicherung des Mehls mit Wasser auch die Verarbeitbarkeit sowie die Qualität der Teige und damit der Backwaren verbessert werden. Die Knetzeiten sind kürzer und die Teige lassen sich leichter aus dem Knetter entnehmen. Vor allem Weizenteige sind wesentlich wolliger und maschinengängiger. Daraus hergestellte Brötchen und Brote

haben ein besseres Aroma und bleiben durch die zugeführte Wassermenge länger frisch.

Den Prototyp des MoisTec Systems hat Reimelt erstmals auf der iba 2006 vorgestellt. Nach nunmehr dreijähriger Test- und Weiterentwicklungsphase hat die Mehlbenetzungsanlage MoisTec ihre Wirksamkeit in der Praxis nachgewiesen und ist jetzt kommerziell verfügbar. Sie lässt sich problemlos in diskontinuierliche oder auch kontinuierliche Knet- und Mischsysteme integrieren.

der Reimelt Henschel GmbH, in **Halle 10, Stand 10G31** die neue Mehlbenetzungsanlage MoisTec System, die nach