

Hygienisch einwandfreies Wasser in der Lebensmittelindustrie

Wasser spielt in der Lebensmittelindustrie eine tragende Rolle. Wichtig ist, dass es für alle Anwendungen in der Lebensmittelindustrie in hygienisch einwandfreier Form zur Verfügung steht. Dies zu gewährleisten, ist nicht immer einfach, weiß Dr. Fritz Küke, Geschäftsführer der Dr. Küke GmbH, Mellendorf, zu berichten: „Wasser muss in vielen Betrieben weite Wege zurücklegen. Und gerade hier, in den Wasserverteilungssystemen lauern zahlreiche Gefahren, welche die Qualität des Wassers erheblich verringern können“. Ein heikles Problem stellt der sogenannte Biofilm dar. Er kommt ubiquitär in Wasserverteilungssystemen vor. Biofilm ist eine optimale Brutstätte für krankheitserregende Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze, Algen und Protozoen. Durch unterschiedliche mechanische Einwirkungen bricht der Biofilm von Zeit zu Zeit auf und gibt unzählige Mikroorganismen

an das vorbeiströmende Wasser ab. Mitunter gefährlichen Folgen. In diesem Zusammenhang empfiehlt Dr. Fritz Küke aus fachlicher Sicht den Einsatz von Chlordioxid, das hier viele Vorteile bietet: „Der Einsatz von Chlordioxid zur Beseitigung von Biofilmen und pathogenen Mikroorganismen hat sich in vielfacher Hinsicht bewährt“, so Dr. Küke. Zum einen knackt Chlordioxid den Biofilm sicher und trägt ihn effektiv aus den Wasserverteilungssystemen aus, zum anderen verhindert es ein Wiederaufwachsen des Biofilms, da es die Mikroorganismen bekämpft und ihre Ansiedelung in den Leitungen verhindert.

Zur Herstellung von Chlordioxid stehen unterschiedliche Verfahren zur Verfügung. Im Rahmen des von der Dr. Küke GmbH entwickelten und in vielen Ländern der Welt patentierten

Verfahren „DK-DOX®“ wird Chlordioxid völlig anlagen- und gefahrenfrei hergestellt. Zudem sind die Eduktkomponenten Natriumperoxodisulfat und Natriumchlorit nach der Deutschen Trinkwasserverordnung zugelassen und das Natriumperoxodisulfat – Chlorit Verfahren in die W291 und die W224 nach DVGW aufgenommen worden. Auch vor dem Hintergrund aktueller Ereignisse ist der Einsatz von DK-DOX®, nach Meinung von Dr. Küke, angezeigt. Denn es wirkt sicher auch gegen EHEC Bakterien. So könne etwa Brunnenwasser, das zum Waschen von Obst und Gemüse genutzt wird, vor Gebrauch mit DK-DOX desinfiziert werden. Das geht übrigens nicht mit den HACCP-Richtlinien konträr, da ein Waschen mit Trinkwasser ausdrücklich erlaubt sei, ergänzt Dr. Küke.

Kontakt: www.kueke.de



HYGIENISCH EINWANDFREIES TRINKWASSER IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Mit DK-DOX® aktiv Chlordioxid, dem in vielen Ländern der Welt patentierten Verfahren zur gefahr- und anlagenlosen Herstellung von hochwirksamen Chlordioxid, bleibt Trinkwasser ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel. Denn mit DK-DOX® aktiv Chlordioxid bekämpfen Sie effektiv Bakterien, Viren, Pilze, Algen und Biofilm. Resistente Keime, die beim Einsatz von anderen Desinfektionsmitteln, z.B. Peroxid Verbindungen entstehen, werden mit DK-DOX® aktiv Chlordioxid sicher abgetötet/verhindert. DK-DOX® aktiv Chlordioxid ist nach der Trinkwasserverordnung zugelassen und vielseitig einsetzbar. Vertrauen Sie auch in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie auf das bewährte DK-DOX® aktiv Chlordioxid.

Mehr Informationen im Internet unter www.dk-dox.de



Dr. Küke GmbH
Schaumburgerstr. 11
Telefon +49 (0) 5130.3766163
info@kueke.de

- 30900 Wedemark
- Telefax +49 (0) 5130.3766165
- www.kueke.de

