



Trockene Luft ermöglicht
die Einhaltung der
HACCP-Vorschriften

AquaPri A/S, Dänemark



Die dänische Firma AquaPri A/S verarbeitet in erster Linie Forellen und stellt aus dem Forellenrogen erlesene Fischspezialitäten her. Ein Großteil des Forellenrogens wird zu Sujiko für den japanischen Markt verarbeitet. Sujiko ist eine Spezialität aus dem Norden Japans und wird ausschließlich auf der Halbinsel Hokkaido und in deren Küstenregionen genossen. Trockenluft des neuen Munters Luftentfeuchters ermöglicht es der dänischen Fischerei, alle strengen Anforderungen und Vorschriften der Behörden zu erfüllen.

Damit es auch ein echtes Sujiko wird, entsendet AquaPris japanischer Kunde in der Schlachtsaison von November bis Januar extra seine eigenen Spezialisten in das Werk nach Dänemark. Mit Hilfe dieser Spezialisten wird der Rogen verarbeitet, eingesalzen, klassifiziert und in speziellen Gebinden zu 5 kg für den japanischen Markt verpackt. AquaPri betreibt 15 Forellenfarmen im Landesinneren und 5 weitere auf See. Die meisten der großen Forellen von 3 bis 5 kg werden in den Aquafarmen vor der dänischen Küste gehalten. Jedes Jahr im April werden die Forellen von den Binnenfarmen ans Meer transportiert. Im November/ Dezember, nach 7-8 Monaten im Meer, haben die Forellen ihr Gewicht verdreifacht und sind schlachtreif. In großen Bünbooten werden sie vorsichtig zum Verarbeitungsbetrieb gebracht. Im Februar/März laufen die Produktionsanlagen dann noch eine kürzere Saison für andere Produkte; den Rest des Jahres über bleiben sie geschlossen.

Fallstudie

- Kondensationskontrolle bei AquaPri A/S, Dänemark

Der Munters Luftentfeuchter sorgt bei AquaPri für:

- Kondensationsfreie Decken
- Einhaltung der HACCP-Vorschriften
- Trockene Räume sofort nach der Reinigung
- Hygienische Bedingungen
- Gesünderes Klima für die Mitarbeiter



Betriebsleiter Jens Paag ist überzeugt, dass Munters Luftentfeuchter die beste Lösung für AquaPri Kondensationsprobleme sind.

Der Kampf gegen die Kondensation

Der Verbrauch riesiger Mengen Wasser während des Verarbeitungsprozesses und dadurch entstehende Kondensation stellen in den Produktionsbetrieben eine permanente Herausforderung dar. Die Decken wurden ständig von Hand gereinigt, und doch konnten auf diese Weise die strengen HACCP-Vorschriften zur Kondensationskontrolle nicht erfüllt werden. Erst durch die Zusammenarbeit von AquaPri mit Munters wurde eine Lösung gefunden, die das Kondensationsproblem zuverlässig behebt.

Munters Kondensationskontrolle

Ein Sorptionsentfeuchter des Typs MX² 80 wurde so installiert, dass die Luftkanäle für die Verteilung der Trockenluft unmittelbar unter der Decke verlaufen. Der Munters Luftentfeuchter arbeitet mit einem Luftvolumenstrom von 7.500 m³/h. Ein Feuchtigkeitssensor unterhalb der Decke steuert die Anlage so, dass die relative Luftfeuchtigkeit unter 60 % r.F. bleibt. Während der kurzen Schlachtsaison wird in der Fabrik in zwei Schichten gearbeitet, danach werden die Einrichtungen gereinigt.

Vor der Installation des Luftentfeuchters waren die Einrichtungen nach der Reinigung noch nicht vollständig trocken, wenn am nächsten Morgen um 6.30 Uhr die Frühschicht begann, weshalb auch gleich die Kondenswasserbildung an den Decken wieder für Probleme sorgte. Heute läuft der Luftentfeuchter unmittelbar nach der Reinigung und nach nur 1-1½ Stunden ist alles trocken. So verhindert der Munters Luftentfeuchter MX² 80 trotz der großen Wassermengen, die bei der Verarbeitung des Forellenrogs fließen, während der gesamten beiden Schichten die kritische Kondenswasserbildung an den Decken.



Mehr Komfort für die Mitarbeiter als angenehmer Nebeneffekt

Betriebsleiter Jens Paag findet besonders die verbesserte Hygiene in der gesamten Produktionsstätte gut, genau wie der Kunde aus Japan, der mehr als 50 % der bei AquaPri A/S jährlich produzierten 400 Tonnen Forellenrogen importiert.

Die HACCP-Vorschriften sind erfüllt und die Mitarbeiter genießen eine deutliche Verbesserung der Klimabedingungen in den Hallen. Die Luft ist trockener und leichter zu atmen, sodass die Mitarbeiter sie als angenehmer empfinden und sich erheblich wohler fühlen.

Sie suchen nach ähnlichen Lösungen für Ihr Unternehmen? Besuchen Sie unsere Website: <https://www.munters.com/lebensmittel>

Munters behält sich das Recht vor, Änderungen an Spezifikationen, Mengen usw. aus produktionstechnischen oder anderen Gründen nach der Veröffentlichung vorzunehmen. © Munters AB, 2021