



Brot bleibt knusprig in der Meisterbäckerei

Bäckerei van Maanen, Niederlande



Die Meisterbäckerei van Maanen ist schon seit über 100 Jahren als Bäckerei und Konditorei in Familienhand erfolgreich und verfügt über eine eigene Ladenkette. Heute ist van Maanen mit rund 50 Ladengeschäften in der Region zwischen Amsterdam und Den Haag gut bekannt. Bei van Maanen zählt noch echtes Bäcker- und Konditorhandwerk. Die Bäckerei erfüllt die höchsten Anforderungen und strengsten Bestimmungen, um Spitzenqualität zu garantieren.

Das Problem

In den Sommermonaten stehen die Bäcker bei van Maanen vor einem echten Problem. Im Sommer enthält jedes Kilogramm Luft bis zu 15 Gramm Feuchtigkeit. Die Brotlaibe kommen kross und knusprig aus dem Ofen, werden dann in einen Kühlturm weitergeleitet und später in der Produktionshalle weiter abgekühlt. Dieser Prozess dauert die ganze Nacht, bevor die Laibe zur Auslieferung in die 50 Geschäfte vorbereitet werden. In den Sommermonaten geht die Knusprigkeit jedoch während des Kühlvorgangs verloren. Die Brotkruste verliert deutlich an Biss. Dieses Problem mit der Brotkruste, die an Knusprigkeit verliert, beschäftigt die Bäckerei van Maanen seit langem. Eine Lösung war jedoch nicht in Sicht. Dies änderte sich, als van Maanens Mitarbeiter Peter Smit sich mit Munters in Verbindung setzte, um über eine Entfeuchtung des Produktionsbereiches zu diskutieren.

Fallstudie

Schutz vor Feuchtigkeitsaufnahme in der van Maanen Bäckerei

Vorteile:

- Brotkruste bleibt knusprig, gleichbleibende Produktqualität
- Schutz vor Feuchtigkeitsaufnahme, kein Verklumpen von Pulver
- Schutz vor Kondensation, Vermeidung von Schimmelwachstum
- Einhaltung der HACCP Richtlinien



Die Lösung

Die Bäckerei war sich bewusst, dass die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit beim Backen und der Brotherstellung eine wichtige Rolle spielt. Während des Abkühlprozesses gibt jeder Brotlaib etwas Feuchtigkeit ab. Das ist kein Problem bei einem Laib, aber bei tausenden von Brotlaiben sieht das schon anders aus. Da sammelt sich eine Menge Feuchtigkeit an. Dazu kommt noch, dass im Sommer der Feuchtigkeitsgehalt der Umgebungsluft am höchsten ist, wodurch das Brot nach dem Abkühlprozess wieder Feuchtigkeit aufnimmt.

„Nachdem wir die Entscheidung gefällt haben, das Produkt zu optimieren, wurde uns eine riesige Last von den Schultern genommen“, so Peter Smit. Munters kümmerte sich um den gesamten Montageprozess und informierte die Bäckerei genau über die einzelnen notwendigen Schritte. Auch die nötige Luftzufuhr für die Mitarbeiter in der Produktion wurde berücksichtigt.

Der einfachste und effektivste Weg zur Lösung dieses Problems war, das Übel bei der Wurzel zu packen: „Der Luft Feuchtigkeit entziehen“. Und auf diesem Gebiet der Luftentfeuchtung hat Munters über 60 Jahre Erfahrung. Bei der Bearbeitung oder Herstellung feuchtigkeitsbindender Produkte wie Brot ist es wichtig, dass die Feuchtigkeit je nach den Produktspezifikationen und den Sorptions-Isothermen des Produkts unter Kontrolle gehalten wird.

Bei der Meisterbäckerei van Maanen herrscht im Produktionsbereich eine relative Feuchte von konstant 50-60 %. Damit ist nun im Sommer das Problem der labbrigen Brotlaibe gelöst, und das Brot landet frisch und knusprig beim Kunden auf dem Tisch.

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