

Neue Technologie zur Herstellung von Konfitüre:

STUTE verringert thermische Belastung

Bei STUTE wird laufend nach Innovationen und technischen Verbesserungen gestrebt. Für die Konfitüre-Herstellung wird nun auf verbesserte Verdampferzeiten gesetzt. Das garantiert eine ressourcenschonende Produktion. Das Paderborner Unternehmen sieht sich als eine Marke mit klarem Profil: finest fruit solutions. STUTE steht für Achtsamkeit. Achtsamkeit im Umgang mit Kunden, Mitarbeitern, Zulieferern und Partnern. Das gilt auch für neue Technologien, die Prozesstechnik und die gesamte Produktionsstruktur.

Thermische Belastung verringern

„Für das Erzielen einer hohen Produktqualität von Konfitüre ist neben einer sorgfältigen Rohwarenauswahl eine möglichst geringe thermische Belastung des Produkts wichtig. Entscheidenden Einfluss darauf hat die Kochzeit, die zur Verdampfung des Wassers notwendig ist“, erklärt Raimund Bongartz, verantwortlich für Technologie bei STUTE. So wurden mit dem Ziel, besonders kurze Kochzeiten zu erreichen, drei verschiedene Technologien mit unterschiedlichen Verdampferleistungen getestet. Im Laufe der Versuche über ein Jahr hinweg, zeigte sich, dass der Verdampfer mit der höchsten Leistung auch die geringsten Qualitätseinbußen verursacht. Gleichzeitig wurde auf den Einsatz eines Rührwerks verzichtet. Auch die Rezepte wurden komplett überarbeitet, so dass heute die Produkte mit der geringstmöglichen thermischen und mechanischen Belastung hergestellt werden können. Nützlicher Nebeneffekt: bis zu achtzig Prozent der eingesetzten Energie kann zurückgewonnen werden.

Vollautomatische Prozesse

Hochwertige Fruchtzubereitungen werden von der Dosierung der Komponenten über das Mischen bis hin zum Kochen rechnergesteuert verarbeitet und für jede Konfitüre individuell auf die verschiedenen Zutaten abgestimmt: Auf eine exakte Dosierung zum richtigen Zeitpunkt unter einem genau eingestellten Vakuum werden alle Qualitätsparameter bei niedriger Temperatur eingestellt. Nach erfolgter Qualitätskontrolle wird dann das Produkt heiß abgefüllt.

Technische Entwicklungen

Dem Unternehmen zufolge befindet sich die Produktion laufend in der Weiterentwicklung. „Wir haben immer neueste technologische Entwicklungen im Visier. Das bedeutet kontinuierliches Streben nach technischen Verbesserungen und das Entwickeln von Prozessen, bei denen Produkte von höchster Qualität ressourcensparend produziert werden können“, so Bongartz weiter.

Fakten

- ◆ 500.000 Quadratmeter Gewerbefläche
- ◆ 13 aseptische PET-Linien
- ◆ 36 Weichverpackungslinien
- ◆ 9 Glaslinien für Getränke, süße Brotaufstriche und Konserven
- ◆ Dosenlinie
- ◆ PET Rund- und Langläufer füllen bis zu 40.000 Einheiten pro Stunde ab
- ◆ Hochregallager kann stündlich bis zu 1.000 Paletten verladen
- ◆ 600 Lkw-Beladungen pro Tag möglich

(Zeichen 2.709)

STUTE Presse Büro

CPC-Werbeberatung
Nina Claudy/Nadja Prieur
Telefon: 02330 97990
E-Mail: info@cpc.de

Die **STUTE** Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG produziert alkoholfreie Getränke, Konserven und süße Brotaufstriche und vertreibt diese als Handelsmarken. Das 1885 gegründete Unternehmen mit Produktionsstandort Paderborn ist seit jeher in Familienbesitz. Der Jahresumsatz beläuft sich auf über 400 Millionen Euro.