Quelle: Lebensmittel Technik Nr. 3 / 2009

7. European FoodTec Award

Preisträger des Jahres 2009

Im Rahmen der Anuga FoodTec wird in diesem Jahr zum siebten Mal von der DLG e.V. der European FoodTec Award verliehen. Auf die diesjährige Ausschreibung gingen 28 Bewerbungen aus fünf europäischen Ländern ein.

Eine Goldmedaille ging erstmals an ein Softwareunternehmen, nämlich die **GRS Software** GmbH in Homburg an der Saar für ihre Anwendung GRS SIGNUM. Hierbei handelt es sich um eine 32-Bit-Fat-Client-Anwendung, die aus diversen Modulen besteht, die letztlich eine automatisierte Produktdeklaration wie Zutatenliste, Nährwerte, Allergen- und GMO-Status sowie Produktspezifikationen ermöglichen. Für die Fleischwarenbranche existiert ein eigenes Modul, welches unabhängig von der Verschachtelungstiefe die erforderlichen Berechnungen der überschüssigen Anteile an Fett und Bindegewebe sowie das Verhältnis von Wasser zu Eiweiß berechnet.

Die zweite Goldmedaille ging an die Firma **Hertel** GmbH in Salzburg für ihr Rektifikationswürzekochsystem. Hierbei handelt es sich um ein Kochsystem, welches unter Einbeziehung einer Rektifikation/ Desorption arbeitet. Dadurch kann die zum Austreiben unerwünschter Aromastoffe benötigte Gesamtverdampfung bei der Würzekochung auf ein Minimum reduziert werden, wodurch sich enorme energetische Einsparungen ergeben, ohne dadurch Einbußen bei der Qualität der resultierenden Würzen bzw. Biere hinnehmen zu müssen.

Mit einer Silbermedaille wurde das Softwarepaket CutControl und CutVision der **K+G Wetter** GmbH in Biedenkopf-Breidenstein ausgezeichnet. Das CutControl-Modul ermöglicht erstmals eine praxistaugliche Automatisierung des Kutterprozesses, während die Dokumentation desselben automatisch durch das CutVision-Modul erfolgt.

Durch die Kombination der Module wird sowohl eine Produktionssteigerung als gleichzeitig auch ein wesentlicher Beitrag zur Qualitätssicherung und zur Produktionskontrolle erreicht.

Ebenfalls mit einer Silbermedaille ausgezeichnet wurde die **Intralox** L.L.C. Europe in Amsterdam/Niederlande für die neuen Serien 850 und 1650 von Förderbändern, die sich zwischenzeitlich vor allem in Betrieben bewährt haben, in denen Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte verarbeitet werden. Erreicht wurden die hygienerelevanten Verbesserungen durch eine Kombination von neuen Ideen, die u.a. dazu geführt haben, dass die Zahl der normalerweise vorhandenen Scharniere um mehr als 60 Prozent reduziert werden konnte.

Die letzte Silbermedaille ging an die Firma **Mettler-Toledo Garvens** GmbH in Gießen für ihren X-ray CombiWeigher XS3 AdvanCheK, bei dem ein präzises dynamisches Wägen mit einer verlässlichen Fremdkörpererkennung auf der Basis von Röntgenstrahlen miteinander kombiniert wurde. Der wesentliche Vorteil dieses Systems besteht darin, dass es eine echte dynamische Kontrollwaage mit EMFR-Wägezellentechnologie beinhaltet, die hochgenaue dynamische Wägungen der Produkte ermöglicht und damit alle nationalen Eichbestimmungen erfüllt. TW

www.anugafoodtec.de
www.europeanfoodtecaward.de