

Mehr Sicherheit: Aseptische Verpackung ist bestimmender Trend bei Babynahrung

Für die Herstellung und Verarbeitung von Babynahrung sind ständige Verbesserungen bei Sicherheit und Sterilisation entscheidend. In wohl keinem anderen Industriesektor ist das absolute Vertrauen zwischen Marke und Verbraucher so wesentlich.

Insbesondere für Babynahrung entwickelte Bosch die neue automatische Servac **TFA 4830 PP**, eine aseptische Thermoform-, Füll- und Verschließmaschine mit mittlerer bis hoher Ausbringung. Sie ersetzt die herkömmlichen Glasbehälter durch sichere und praktische Plastikbecher. Die **TFA** ist geeignet um Becher aus Polypropylenfolie (PP) herzustellen, die vom Verbraucher einfach und sicher in einem Mikrowellenherd aufgewärmt werden können. Bei Babynahrung ist diese bequeme und schnelle Lösung ideal für den Benutzer sowie für den Appetit der kleinen Feinschmecker.

Aseptische Abfüllung

Die von Bosch verwendete schonende, energiesparende und aseptische Befüllung ermöglicht eine Vorsterilisierung vor der Abfüllung des Babyfood-Produkts. Dieses Verfahren bewahrt den Vitamin- und Nährstoffgehalt der verpackten Nahrung. Der hohe Hygienegrad der Verpackungsmaschine ermöglicht darüber hinaus eine Lagerfähigkeit bei Zimmertemperatur von bis zu zwölf Monaten.

Das extrem zuverlässige System ermöglicht dank seines Wasserstoffperoxid-Flüssigkeitsbades ausgezeichnete Produktionssicherheit und die perfekte

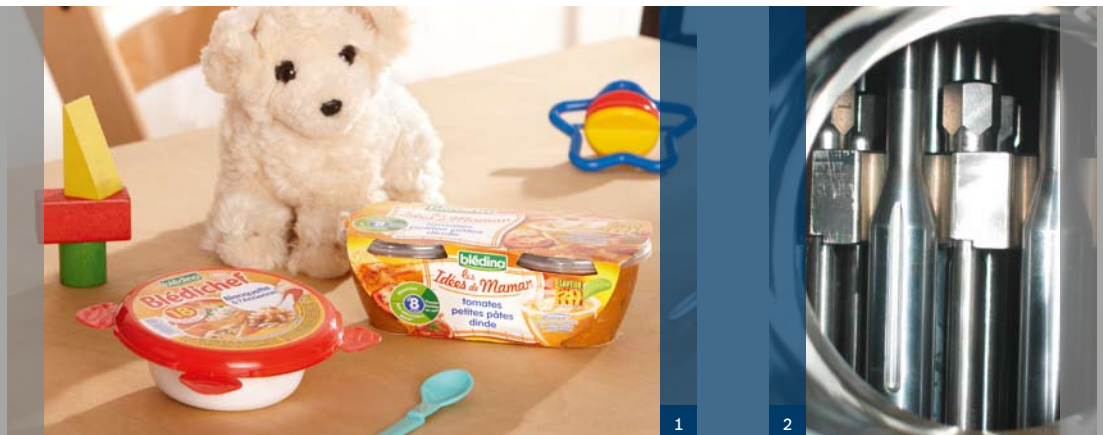
Sterilisierung des Verpackungsmaterials. Die Maschine ist mit Abgaskatalysatoren ausgestattet, die austretende Dämpfe neutralisieren.

Die effizienten Begasungssysteme verwenden gefilterten Stickstoff, was den Sauerstoffgehalt im Kopfraum der Behälter auf nur 2% reduziert und gleichzeitig den Produktschutz erhöht.

Kolbenfüller mit Ganzmetall-Design

Der integrierte Ganzmetall-Kolbenfüller sorgt für die präzise Befüllung der Becher. Selbst bei hoher Viskosität des Babyfood-Produkts, eventuell mit Teilchen, können Gewichtsschwankungen auf ± 2 g pro Becher begrenzt werden.

- 1 Bei Babys sehr beliebt
- 2 Ein Blick in das Innenleben eines Kolbenfüllers
- 3 Aseptische Thermoformmaschine **SERVAC TFA 4830 PP**
- 4 Screenshot aus dem HMI Steuerungssystem





Diese Präzision sorgt für bemerkenswerte Kostenreduzierungen, da Überfüllungen in akzeptablen Grenzen gehalten werden.

Die Konstruktion des Kolbenfüllers garantiert einen hohen Hygienegrad sowie ausgezeichnete CIP-Prozesswerte, da keine elastischen Dichtungen oder Membranen verwendet werden. Auch der Wartungsbedarf ist gering. Jeder Abfüllkolben ist mit einer Fülldüse verbunden, die das Produkt kontinuierlich füllt. Die Metallkolben gleiten innerhalb ihrer Laufbuchsen ohne weitere Dichtungen, und die präzisen Abmessungen der beweglichen Teile sorgen für Dichtheit und verhindern Leckagen. Die Servo-

antriebe der Abfülleinheit ermöglichen eine präzise Anpassung des Füllvolumens ohne Maschinenstopp.

Die Steuerung der Maschine erfolgt über ein eingebautes Bedienpanel mit Touchscreen. Das Betriebssystem mit Passwortschutz und Auswahlménüs erlaubt bei Rezepturänderungen die vollautomatische Neueinstellung technischer Parameter.

Komplettlínie verfügbar

Kürzlich erhielt Bosch von BLEDINA (Teil der DANONE Gruppe) einen weiteren Auftrag für die **TFA**. BLEDINA arbeitet bereits seit 1992 mit drei aseptischen Babyfood-Maschinen von Bosch. Die

aseptische Thermoformmaschine ist zentraler Bestandteil einer neuen Verpackungslínie des Unternehmens. BLEDINA wird die Línie mit weiteren Maschinen und Systemen vervollständigen, die durch Paal geliefert und integriert werden, einem Unternehmen, das seit 2008 zu Bosch Packaging Technology gehört und sich auf zuverlässige Downstream-Lösungen spezialisiert hat.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Andreas Niemcewicz

Telefon +49 711 811 57 326

andreas.niemcewicz@bosch.com

