

VERDUURZAMING VRAAGT OM KENNIS VAN HYGIËNE

NIEUWE VERVUILINGS- PROBLEMATIEK BIJ PLANTBASED

De vraag naar duurzamer geproduceerde voedingsmiddelen stijgt, consumenten kiezen vaker voor plantaardige alternatieven en de voedingsindustrie stapt hier gretig op in. De productie ervan brengt echter andere vormen van vervuiling met zich mee. Om apparatuur, transportbanden en de omgeving optimaal schoon te krijgen, zijn vaak nieuwe reinigingsmiddelen en -technieken noodzakelijk.

“Wij worden regelmatig benaderd door ondernemers die bij de opstart van de productie met hun nieuwe plantbased foodconcept tegen hygiëneproblemen aanlopen. Met name de plantaardige oliën in vleesvervangers veroorzaken een lastig

te verwijderen vervuiling.” Aan het woord is Gert Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean. Hij vervolgt: “Deze oliën bevatten vaak lange koolstofketens. Hoe langer de ketens, des te moeilijker de olie te verwijderen is.” Eco2Clean

ontwikkelde voor deze nieuwe vervuilingproblematiek een speciale powerschuimreiniger, PSR A2. Het middel verwijdert zeer effectief de specifieke vette vervuiling die na de productie van vleesvervangers achterblijft.



het voorproces, heeft dit grote impact op het vervolgproces.”

ECO2CLEAN VERDUURZAAMT VERDER

“Ruim 15 jaar geleden begonnen we met de ontwikkeling van ecologische alternatieven voor ons traditionele pakket reinigingsmiddelen”, blikt Gert terug. “Daar zijn we nooit mee gestopt. We steken veel tijd en energie in de ontwikkeling van duurzame alternatieven met weinig of geen milieu-impact. Zo zijn de tensides en kalkbinders bij een groot deel van de ecologische reinigings- en desinfectiemiddelen inmiddels vervangen door alternatieve, plantaardige grondstoffen. Het middel EcoFoam 6 komt voort uit de reststromen van de kaas- en kwarkproductie van de zuivelindustrie. Deze krachtige, 100% natuurlijke schuimreiniger heeft een uitstekend eiwit- en vetverwijderend vermogen en voorkomt afzettingen van kalk. Omdat het geen gevaarlijke stoffen bevat, zijn persoonlijke beschermingsmiddelen niet nodig. Het kan zonder verdere eisen overal worden opgeslagen, heeft geen invloed op het afvalwater en is daardoor veilig voor het milieu. Steeds meer bedrijven in de vleesverwerkende industrie die duurzaamheid als speerpunt hebben, stappen erop over.”

BESPAREN

Een desinfectiemiddel dat zowel quathoudende als ethanolhoudende desinfectiemiddelen kan vervangen is ‘Laquick’. Dit bestaat uit melkzuur en waterstofperoxide, en vervalt na een langdurige werking in water, zuurstof en kooldioxide. “Een extra voordeel is dat er niet nagespoeld hoeft te worden,” zegt Gert. “Dat bespaart dus water én schoonmaaktijd.” En de ontwikkelingen gaan door: “We gebruiken ook nieuwe, duurzame technieken op basis van enzymreiniging en onderzoeken nu in hoeverre de watertemperatuur bij reiniging met specifieke enzymreinigers kan worden verlaagd. Voor bedrijven met een hoog waterverbruik kan dit, zeker met de huidige energieprijzen, een flinke besparing opleveren!”

 www.eco2clean.nl

‘Hoe langer de koolstofketens,
des te moeilijker de olie te verwijderen is’

BEPERKTE KENNIS HYGIËNE

Met name start-ups zijn ook niet altijd bekend met de geldende hygiëne-eisen in de voedingsindustrie, merkt Gert in de praktijk. Ter illustratie geeft hij een voorbeeld van een jong bedrijf dat bevroren grondstof op eiwitbasis gebruikt voor het maken van hun vleesvervangers. “De bevroren grondstof in korrelvorm werd via een transportsysteem een installatie ingeblazen. Bij stilstand ontdooide achtergebleven grondstof in de installatie. Dat hadden ze zich niet gerealiseerd. De installatie was niet in het reinigingsproces meegenomen, en er ontstond een besmetting in het transportsysteem. Nadat we de oorzaak hadden gevonden, bleek de installatie ook nog eens moeilijk te reinigen.” Hij vertelt al meerdere van dit soort voorbeelden in de praktijk te zijn tegengekomen. “Er wordt – begrijpelijk – gefocust op het nieuwe concept en onvoldoende nagedacht over hoe de apparatuur, systemen en machines te reinigen. Het doorvoeren van allerlei aanpassingen achteraf brengt doorgaans flinke kosten met

zich mee. Met een goed doordacht hygiënisch ontwerp kun je dat voorkomen.” Nog een voorbeeld. “Een bedrijf dat insecten kweekt voor de diervoederindustrie had hygiëneproblemen in de opslagruimte voor grondstoffen. Als voedingsbodem voor het kweken van insecten maken ze gebruik van kwalitatief hoogwaardige organische reststromen uit de voedingsindustrie. Een duurzaam alternatief, want daardoor zijn ze niet meer afhankelijk van niet-duurzame soja uit bijvoorbeeld Zuid-Amerika. De ondernemers waren echter niet bekend met het feit dat aan het transport en de opslag van reststromen dezelfde hygiëne-eisen worden gesteld als aan de rest van het productieproces. Omdat het om reststromen gaat, is men geneigd daar minder bij stil te staan. Transportmiddelen, opslagsilo's en apparatuur voor het mengen en doseren moeten op eenzelfde, hoogwaardig niveau schoongemaakt worden. Enorm belangrijk, want wanneer er infecties of andere problemen ontstaan als gevolg van bederf in