



Das FoodSafety-IRD, eingebettet in die Anlage bei Rapunzel

# Schonend rösten mit Infrarot

Bio-Pionier Rapunzel setzt auf FoodSafety-IRD, Marke Kreyenborg

Lebensmittelsicherheit und eine möglichst naturnahe Verarbeitung, die den Verbrauchererwartungen an qualitativ hochwertige Produkte entgegenkommt, sind Brennpunkte auf der Agenda von Bio-Unternehmen. Der Naturkosthersteller Rapunzel hat für sein Nuss-Segment eine neue Anlage auf Basis von Infrarotlicht installiert: für sichere Keimfreiheit, schonende Röstung und ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.

„Mit Kreyenborg stehen wir schon seit einigen Jahren in Kontakt und haben bereits zuvor grundlegende Tests durchgeführt“, so Alexander Karst, Leiter der Produktion bei Rapunzel. Das Nuss-Sortiment des Unternehmens: Mandeln,

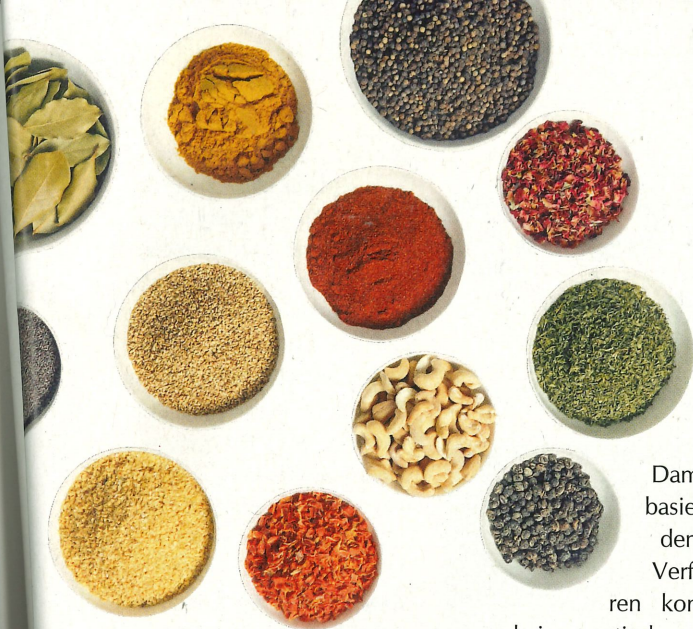
Erdnüsse, Macadamia, Pistazien und mehr, wird nun seit Mitte 2021 durch die Infrarotlicht-technologie Kreyenborgs veredelt. Dadurch habe man auch die Röstkapazitäten am bayerischen Unternehmensstandort in Legau ausbauen können.

## Konstante Röstung für volles Aroma

Mit Hilfe des thermischen Verfahrens wird das zu behandelnde Produkt gezielt und in kurzer Zeit von innen nach außen erwärmt, sodass eine gleichmäßige Röstung der ganzen Nuss erreicht werden soll. Das patentierte FoodSafety-IRD (auf Deutsch etwa: Infrarotdrehrohr) regelt die Intensität des infraroten Lichtes, die Prozess- und Produkttemperatur. So werde eine Überhitzung der behandelten Ware vermieden, das Aroma könne sich langsam entfalten und es entstehe ein möglichst ausgewogenes Röstergebnis.

„Beim Rösten entfalten sich die Stoffe, die den Nüssen erst ihr besonderes Aroma verleihen“, erklärt Karst. Ein wiedererkennbarer Geschmack werde durch eine gleichmäßige Behandlung mit konstantem Röstgrad erreicht – und genau das biete die Anlage Kreyenborgs.

Über eine Entleerstation gelangen die Nüsse in der neuen Installation in Legau aus Big Bags auf die Förderbänder, werden gereinigt, im Vorratssilo aufgefangen und anschließend dosiert in das FoodSafety-IRD gegeben. Nach der Röstung bringt ein Kühler die Ware wieder auf Raumtemperatur, um Schimmelbildung zu



Dampf-  
basieren-  
den  
Verfah-  
ren komme

ver-  
meiden. Neu verwogen werden die Nüsse ins Zwischenlager gefahren und sind nun bereit zur Weiterverarbeitung in den verschiedenen Produktionsbereichen.

### Fokus Lebensmittelsicherheit

Neben dem Pasteurisieren, Trocknen und Rösten von Nüssen ist die familiengeführte Firma Kreyenborg aus der Gemeinde Senden in NRW vor allem auf den Vorratsschutz von Lebensmitteln spezialisiert. Saaten, Gewürze, Kräuter, Tee, Zerealien und andere Trockenprodukte können durch die Lichtwärme von Keimbelastungen, Insekten, Larven und Eiern befreit werden. Anders als bei auf

es zu keiner optischen und sensorischen Schädigung der Produkte. Die pflanzlichen Proteine blieben erhalten. Durch die schonende Erhitzung soll außerdem eine längere Haltbarkeit garantiert werden.

### Autarker Energiebetrieb als Ziel

Betrieben wird das FoodSafety-IRD zu 100 Prozent mit elektrischer Energie. Rapunzel hat das Ziel, den für den Röster benötigten Strom vollständig selbst zu erzeugen, um den ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Viele konventionelle Technologien basierten auf der Verbrennung von Gas oder anderen fossilen Brennstoffen, die



Aufgrund der permanenten Durchmischung des Röstguts entsteht ein gleichmäßiges Ergebnis.

folglich zu einem deutlich höheren CO<sub>2</sub>-Verbrauch führten.

Eine Herausforderung sei es gewesen, die Infrarotröstanlage in ihrer Gesamtheit bedienerfreundlich und gemäß den betrieblichen Vorgaben zu konfigurieren und sie in den bestehenden Platz einzubetten. Die behördlich vorgegebenen Emissionsgrenzen mussten ebenso berücksichtigt werden wie ein möglichst geringer Lärmpegel aus Rücksicht auf die Nachbarschaft.

Alexander Karst ist mit der Innovation zufrieden. „Die Anlage von Kreyenborg arbeitet sowohl effizient als auch schonend und gewährleistet eine hohe Betriebssicherheit“, so der Produktionsleiter. Im Food Technikum am Firmenstandort in Senden können Kunden Kreyenborgs die Verarbeitung ihrer Produkte selbst miterleben. Auf der Biofach 2022 präsentiert der Maschinenhersteller sein Angebot in **Halle 9, Stand 416**.

Lena Renner

**Alma'in**  
NATÜRLICH SAUBER

**GEGEN  
SCHWEIß-  
GERUCH!  
MIT  
MEMBRAN-  
SCHUTZ!**



**WERDE AKTIV  
FÜR DEINE GESUNDHEIT  
UND UNSER KLIMA!**

**KLIMANEUTRALES  
PRODUKT**  
certified by [foкус-zukunft.com/11221](http://foкус-zukunft.com/11221)  
Klimaneutral durch Kompensation  
mit Klimaschutzzertifikaten