



AFT Quarterly

4/2015



Zukunftsweisende Technologien und anerkannte Qualifizierungen

Das Lebensmittelinstitut KIN e.V., die KIN Fachschule und die KIN GmbH bieten umfassende Dienstleistungen

Wenn es um die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sowie um die Entwicklung und Validierung von Prozessen geht, ist das KIN-Lebensmittelinstitut eine wichtige Größe der Branche. Schon wenige Jahre nach seiner Gründung im Jahr 1965 galt das KIN als Vorreiter in Sachen thermischer Haltbarmachung. Das ehemalige „Konserveninstitut Neumünster“ hat sich nicht nur in der Entwicklung und Anwendung von Technologien einen festen Platz in der Lebensmittelindustrie gesichert, vielmehr gilt auch die KIN Fachschule als renommierte Fachkräfteschmiede. Hier wurden schon über 2.300 Lebensmitteltechniker ausgebildet.



Frische und Qualität bewahren

Das KIN-Lebensmittelinstitut hat es sich zur Aufgabe gemacht, Produkte über eine definierte Haltbarkeitsdauer hinweg mikrobiologisch unbedenklich und damit sicher zu erhalten. Gleichzeitig steht immer die sensorische Qualität im Vordergrund, denn diese ist letztlich der Erfolgsgarant. Mit innovativen Forschungsprojekten und eigens entwickelten Verfahren ist das Institut führend, wenn es darum geht, Produkte haltbar zu machen und dabei sensorisch zu verbessern – beispielsweise unter Einsatz moderner Mikrowellentechnologie wie Micvac. Dabei handelt es sich um ein intelligentes Kunststoff-Verpackungssystem, in dem komplette Gerichte im Mikrowellentunnel pasteurisiert und unter Vakuum gesetzt werden. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben während des Vorgangs und über die gesamte Lagerdauer hinweg optimal erhalten. Selbst der Vitamin C-Gehalt empfindlicher Gemüsesorten ist dank der innovativen Verpackung deutlich höher als bei anderen Fertiggerichten.

Während der Zubereitung in der Mikrowelle entsteht Dampf. Der Deckel der Micvac-Verpackung wölbt sich, bis sich das Ventil auf der Oberfolie bei einem Überdruck öffnet, einen lauten Pfeifton von sich gibt und so anzeigt, dass das Gericht den optimalen Gargrad erreicht hat. Diese in Skandinavien bereits etablierte Technologie ist in Deutschland noch nicht häufig vertreten – am KIN können Unternehmen jedoch erste Test-Produkte entwickeln und prüfen.



KIN-Labor: Histologische Untersuchung

Prozesse kontrollieren und validieren

Die Verkehrsfähigkeit von mikrobiologisch kritischen Komponenten wie Fleisch oder Ei in Fertiggerichten beurteilt das akkreditierte Prüflabor der KIN GmbH bereits seit über 20 Jahren. Um die mikrobiologische Sicherheit zu kontrollieren und eine schnelle Untersuchung zu gewährleisten, werden modernste Verfahren wie die Polymerase-Kettenreaktion (PCR-Methode) eingesetzt. Häufig steht aber auch die Nährwertbestimmung von Produkten im Fokus. Diese Leistungen nutzen Unternehmen in erster Linie, um Rechtssicherheit zu erlangen, Qualitätsabweichungen vorzubeugen und die Produktqualität von einer unabhängigen Stelle prüfen und bestätigen zu lassen.

Die KIN GmbH analysiert im Gegensatz zu vielen anderen Prüflaboren nicht nur Produkte, sondern identifiziert prozessbedingte Herausforderungen und bietet maßgeschneiderte, kreative Lösungsansätze, ganz gleich, ob es um die Optimierung von Prozessen geht oder neue Technologien und Verfahren entwickelt werden müssen. So ermitteln die Experten beispielsweise die jeweils passenden Verfahren der Wärmebehandlung sowie die optimalen Parameter.

Der KIN GmbH steht dabei eine große Bandbreite an modernen Technologien zur Verfügung, sei es das Equipment für die Hochdruckpasteurisation (HPP) oder die Pasteurisation im Mikrowellentunnel. Lebensmittelunternehmen unterstützt die KIN GmbH auch beim Aufbau eines Hygienemanagements, bei der Einhaltung der Richtlinien der guten Herstellungspraxis (GMP) sowie des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points). Dazu werden umfangreiche Belastungsproben, sogenannte Challenge Tests, durchgeführt, um die Sicherheit der Verfahren und Produkte zu gewährleisten. Beispielsweise arbeitet die KIN GmbH derzeit das Hygiene- und Sicherheitskonzept einer neuen europäischen Restaurantkette aus.



KIN: Polymerase-Kettenreaktion

Zielgerichtet weiterbilden

Neben innovativen Technologien und umfassenden Dienstleistungen ist auch die zielgerichtete und bedarfsorientierte Fort- und Weiterbildung ein wichtiges und aktuelles Thema in der Lebensmittelindustrie. Damit Unternehmen Mitarbeiter punktgenau so weiterbilden können, wie es ihrem Bedarf und Wissensstand entspricht, bietet das KIN moderne Qualifizierungskonzepte in modularen Clustersystemen. Ein besonderes Angebot sind die Seminare der KIN-Expert Level Reihe in den Bereichen thermische Haltbarmachung, Mikrobiologie, Sensorik oder Emulgiertechnik. Die KIN Business Akademie hingegen konzentriert sich auf Themen wie Innovationsmanagement, Kommunikation oder Führungsaufgaben, mit denen Mitarbeiter gezielt auf neue Aufgaben und Positionen im Unternehmen vorbereitet werden können. Das ist insbesondere deshalb wichtig, weil viele „Wissensträger“ in den nächsten Jahren in den Ruhestand gehen und die nächste Generation mit dem entsprechenden Know-how ausgestattet werden muss.

Berufsbegleitend zum Lebensmitteltechniker

Die Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker bietet das KIN für Absolventen einer Ausbildung in der Lebensmittelbranche, im Handel oder im Hotel- und Gaststättengewerbe an. Diese Fachkräfte sind in der Industrie nicht nur äußerst begehrt, die Ausbildung am KIN ist gleichzeitig Garant für ausgesprochen hohe Vermittlungsraten in die Industrie. Auch in der Ausbildung orientiert sich das KIN immer am Bedarf: So wurde mit dem Schwerpunkt „Systemgastronomie“ einem wachsenden Bereich Rechnung getragen, der spezielles Fachwissen erfordert. Ab April 2016 wird das KIN die Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker auch berufsbegleitend über 36 Monate anbieten. Die Lehrgänge werden flexibel organisiert, sodass sich jeder Teilnehmer individuell, bedarfsgerecht und effizient qualifizieren kann.

Außerdem bietet das KIN in Zusammenarbeit mit der Steinbeis-Business-Akademie und der Fachhochschule Flensburg zwei Bachelor-Studiengänge an: Den dual aufgebauten Studiengang „Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement“ sowie den Vollzeit-Bachelor „Biotechnologie – Verfahrenstechnik – Lebensmitteltechnologie“.

Industrie 4.0 für einen gelungenen Start in die Zukunft

Die vernetzte und digital gesteuerte Produktion ist eines der Themen, die das KIN jetzt neu ins Curriculum aufgenommen hat. Die Industrie 4.0 war auch der Schwerpunkt des gut besuchten Technologieforums im September 2015. Darauf aufbauend werden Workshops zu den Themen Qualitätsmanagement und Prozesstechnik sowie Kooperationen mit Ernährungsnetzwerken konzipiert. Es geht einerseits darum, entsprechende Inhalte in Seminaren vermitteln zu können. Andererseits sollen aber auch Beratungsleistungen um diese wichtigen Aspekte erweitert werden.

Kontakt und weitere Informationen

KIN-Lebensmittelinstitut
Axel Graefe
04321 601 0
graefe@kin.de
www.KIN.de