


Neumünster

MITTWOCH, 20. MÄRZ 2019

VORMITTAG  8°

NACHMITTAG  11°

MORGEN  14°

HOC SEITE 7

Inhalt

Neumünster ... 7-10+12

Umland 13+31

Termine 8

Lokalsport 30

Hein Tüt

Frühlingslächeln



Gestern war ein Tag ganz nach dem Geschmack von Hein

Tüt. Die Sonne lachte und die Menschen, die draußen umhergingen, strahlten über das ganze Gesicht und lächelten. Das fiel ihm richtig auf, denn vorher hatten die Miesepeter deutlich überwogen. Auch im Büro war der Gute-Laune-Pegel fühlbar. Daheim, morgens, wenn er aufsteht, merkt er, dass der Frühling kommt. In den Bäumen sitzen Schwärme von schwatzenden Staren, die hören sich ganz glücklich an (und erinnern ihn an seine Kollegen, da wird auch viel geschwätzt), und auch andere Piepmätze zwitschern und sind eine willkommene Abwechslung zum totalen Schweigen der Natur davor. Endlich Frühling! Guten Tag, bis morgen!

Damals

VOR 20 JAHREN
Nach monatlangen Ver-



KIN-Leiterin Inge Jeß (links) und ihre Stellvertreterin Beate Vogelsang zeigen die neueste Errungenschaft des Instituts.

FOTO: ZIEHM

Mikrowelle im XXL-Format

Lebensmittelinstitut KIN verfügt über eine neue Demonstrationsanlage zur Pasteurisation

Von Rolf Ziehm

NEUMÜNSTER Für die normale Haushaltsküche ist die neueste Errungenschaft des KIN eine Nummer zu groß. Das Lebensmittelinstitut an der Wasbeker Straße verfügt jetzt über eine Mikrowellen-Pasteurisation im XXL-Format. Die Mitgliedsunternehmen des KIN-Trägervereins stellten den Maschinenpark zur Verfügung. Der Wert: ein hoher sechsstelliger Eurobetrag.

„Die Mikrowellen-Pasteurisation ist ein Verfahren zur thermischen Haltbarmachung von Lebensmitteln und schonender als her-

kömmliche Hitzebehandlung, etwa Sterilisieren“, erläutert Beate Vogelsang, Diplom-Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie am KIN. Farbe, Konsistenz und Geschmack bleiben beim neuen Verfahren besser erhalten. Vogelsang: „Gemüse bleibt bissfest, Fleisch zerkoht nicht, und die Kartoffeln sind durchgegart und nicht außen heiß und innen roh.“ Die einzelnen Komponenten des Gerichts können gezielt und einzeln behandelt werden

KIN-Leiterin Inge Jeß ergänzt: „Die Gerichte werden in der Profi-Mikrowelle vorgegart und dann durch Kühlung bis zu 60 Tage haltbar

gemacht.“ Das sei interessant für Krankenhäuser, Kitas oder Altenheime. In Skandinavien sind solche Hightech-Geräte schon im Einsatz.

Im KIN dient die Demonstrationslinie für Versuchsreihen industrieller Kunden, die das Verfahren für ihre Produktpalette testen wollen. Die angehenden Lebensmitteltechniker am KIN profitieren auch. Jeß: „Wir arbeiten in der Ausbildung mit den neuesten Technologien. Das ist unser Beitrag zu Industrie 4.0.“ Gemeint ist die umfassende Digitalisierung hier im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit. Beate Vogelsang er-

klärt es am Beispiel, eine Suppe zu kochen. „Wenn man alle Zutaten in den Topf gibt und kurz aufkocht, ergibt das vielleicht ein gut schmeckende Suppe. Aber die ist nicht sehr lange haltbar und geling von der Qualität immer wieder unterschiedlich.“ Bei automatisierten Verfahren könne man heute alle Prozesse und Zutaten rückverfolgen und gleichbleibend steuern. Hinterlegt werden diese Daten mit einem auslesbaren QR-Code auf dem Produkt.

Seit Juli 2018 ist das KIN-Lebensmittelinstitut Ansprechpartner für Unternehmen des Mittelstands, wenn es um die Digitalisierung in

der Lebensmittelindustrie geht. Das KIN ist dabei mit Hochschulen und Forschungseinrichtungen Konsortialpartner des vom Bundeswirtschaftsministerium geförderten Projekts „Mittelstand 4.0 Kompetenzzentrum Kiel“.

Das 1965 gegründete KIN hat 50 Mitarbeiter, besteht aus dem Verein als Träger der Schule für die Aus- und Weiterbildung, des Internats und der Mensa. Das akkreditierte Prüflabor und Technikum ist bei der KIN GmbH, einer 100-Prozent-Tochter des Vereins, angesiedelt. 2018 wurden 65 Lebensmitteltechniker ausgebildet.