



Die neue Pasteurisationsanlage eliminiert pathogene Keime.



Fotos: Patiswiss AG

## LEBENSMITTELSICHERHEIT

# WELTWEIT EINZIGARTIGE PASTEURISATIONSANLAGE

Die Patiswiss AG installiert am Produktionsstandort in Gunzgen (SO) eine LOG5 Pasteurisationsanlage, welche eine Reduktion von pathogenen Keimen wie Salmonellen oder E. Coli in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99,999 Prozent ermöglicht und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit.

**L**ebensmittelrückrufe infolge von pathogenen Keimen wie Salmonellen oder E. Coli nehmen stetig zu. Für Lebensmittelbetriebe sind solche Rückrufe nicht nur kostspielig und zeitintensiv, sondern können unter Umständen auch zu Reputationsschaden führen. Die im Frühjahr 2022 installierte LOG5 Pasteurisationsanlage, entwickelt vom Schweizer Hersteller und Marktführer Napasol, ermöglicht mittels schonendem, thermischen Satt-dampfverfahren eine Reduktion von pathogenen Keimen in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99,999 Prozent. Farbe, Geschmack, Optik und

Nährstoffe des Produktes bleiben dabei erhalten.

Das Pasteurisieren erfolgt in einem vollautomatisierten Vier-Kammern-Prinzip. Nach dem Vorwärmen folgt das Pasteurisieren mittels trockenem Dampf-Druck-Verfahren, welches unter anderem elektrisch über Solarstrom betrieben wird. Nach dem Pasteurisieren nutzt die Anlage die vorhandene Grundtemperatur, um beim Rösten zusätzlich Energie zu sparen. Die Rohware wird dabei in Behältern auf einer Förderstrecke transportiert, was Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse auf ein Minimum reduziert. Je nach Bedarf

kann die Rohware anschliessend karamellisiert, schokoliert, gewürzt oder zu Halbfabrikaten wie Massen, Pasten oder Crèmen weiterverarbeitet werden.

[WWW.PATISWISS.COM](http://WWW.PATISWISS.COM)

### ÜBER PATISWISS

Die Patiswiss AG ist ein seit 1905 bestehendes Unternehmen mit Sitz in Gunzgen im Kanton Solothurn und spezialisiert auf die Nussverarbeitung und -veredelung. Das Unternehmen beschäftigt rund 50 Mitarbeiter und beliefert Industrie, Retail, Grosshandel, Gewerbe und Gastronomie im In- und Ausland.

## INTERVIEW



## «Wir sind sehr innovationsgetrieben.»

### Herr Geller, Lebensmittel-Hygiene ist wichtig, wieso kommt die erste LOG5 Pasteurisationsanlage erst jetzt?

Der Schritt zur Realisierung einer Pasteurisationsanlage, als Massnahme zur Reduktion von Lebensmittelrisiken im Bereich pathogener Keime in Haselnüssen und Mandeln, war und ist für uns eine logische Folge der Betrachtung und Beurteilung der Risiken diesbezüglich. Ausschlaggebend waren wissenschaftliche Studien, die die Prävalenz von Salmonellen auf Nüssen wie Mandeln, Pistazien, Walnüssen und weiteren landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen bestätigten und natürlich auch die verschiedenen Salmonellenfälle u.a. in gerösteten und gehackten Haselnüssen, welche im Rapid Alert System Food and Feed der EU RASFF veröffentlicht wurden.

### Und sicherlich gilt es auch Vorschriften zu beachten?

Genau. So hat die USA 2007, aufgrund von Salmonelloseausbrüchen nach dem Konsum roher Mandeln, eine Pflicht zur Pasteurisation von Mandeln aus Kalifornien festgelegt und 2016 eine generelle Inaktivierung pathogener Mikroorganismen von 5 LOG Einheiten für Lebensmittel und Zutaten verlangt, die eine Wahrscheinlichkeit für das Auftreten von pathogenen Mikroorganismen aufweisen. Somit gilt diese Anforderung für sämtliche Nüsse, da eine Kontamination mit pathogenen Mikroorganismen zu erwarten ist. Diese Vorschrift richtet sich nicht nur an Verarbeiter mit Sitz in den USA, sondern auch an Hersteller, die Lebensmittel in die USA exportieren.

Im Schweizer Lebensmittelgesetz sind die Grundanforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln klar definiert bzw. es dürfen nur Lebensmittel in Verkehr

gebracht werden, welche keine pathogenen Keime enthalten.

In Europa hinken wir in diesem Thema etwas den USA hinterher und zudem brauchten wir für die bereits vor einigen Jahren diskutierte Realisierung eines Pasteurisationsschrittes etwas länger, da wir zuerst versucht haben, unsere bestehenden Röstanlagen mit einem Pasteurisationsschritt zu versehen. Wir mussten erkennen, dass wir nicht bestehende Röstsysteme in der von uns festgelegten Anforderung zu Pasteurisationsanlagen umbauen können, sondern Pasteurisationsanlagen mit Röstmodulen kombinieren müssen. Gemeinsam mit der Firma Napasol haben wir die Idee weiterentwickelt und gemeinsam die erste Anlage erfolgreich realisiert.

### Sie sind auf das Trocknen und Weiterverarbeiten von Nüssen spezialisiert, wurde die Anlage speziell für Nüsse entwickelt?

Die Anlage wurde grundsätzlich für die Pasteurisation landwirtschaftlich geernteter und rieselfähiger Produkte entwickelt. Darunter fallen Kerne wie Haselnüsse und Mandeln aber auch Saaten und Getreidearten. Das Potential zur Pasteurisation von weiteren Produkten ist vorhanden, da die technologischen Voraussetzungen gegeben sind.

### Verbessert die Anlage auch den CO<sub>2</sub>-Fussabdruck von Patiswiss?

Im Bereich der Energiebilanz rechnen wir mit einer Verbesserung, da wir einerseits den zusätzlichen Prozessschritt der Pasteurisation mit Solarstrom betreiben können und andererseits die vorhandene



Stefan Geller, CEO Patiswiss AG.

Produkttemperatur nach dem Pasteurisieren im Röstmodul nutzen können. Sehr grosse Vorteile sehen wir auch über die Eliminierung von Foodwaste infolge Produkterückzügen belasteter Endprodukte mit entsprechenden Vernichtungskosten.

### Wie weit stärkt die Anlage auch den Wirtschaftsstandort Solothurn und die Schweiz?

Wir investieren laufend in unseren Betrieb in Gunzgen was prozesstechnische und energetische Optimierungen anbelangt. Mit dieser grossen Investition in die Lebensmittelsicherheit stärken wir auf jeden Fall unseren Wirtschaftsstandort.

### Gibt es weitere Innovationen, welche geplant sind?

Wir sind grundsätzlich sehr innovationsgetrieben und unsere Pipeline ist entsprechend voll. In den letzten Monaten haben wir einige pflanzliche Alternativen zu herkömmlichen Milchprodukten auf Basis von Nüssen entwickelt und lanciert. Mit der Möglichkeit der Pasteurisation und Röstung haben wir neue Chancen und Möglichkeiten, auch für den internationalen Markt.

**«Wir investieren  
laufend in unseren  
Betrieb in Gunzgen.»**