

Mehl, das nicht den Atem nimmt

**Neues staubarmes Trennmehl | BGN-Präventionspreis
für KAMPFMEYER Food Innovation GmbH**

Mit staubarmen Trennmehlen ist ein echter Durchbruch gelungen, eine der Hauptstaubquellen in Backbetrieben wirksam auszuschalten. Staubarme Trennmehle sind damit ein wichtiger Baustein in der Prävention von Bäckerasthma.

Die KAMPFMEYER Food Innovation GmbH aus Hamburg wurde für die Entwicklung eines staubarmen Trennmehls mit dem BGN-Präventionspreis 2010 ausgezeichnet.

VON ELFI BRAUN

Wer Bäckerasthma vermeiden will, muss vor allem die Entstehung von Mehlstaub in der Backstube reduzieren. Eine der Hauptquellen für Mehlstaub in der Atemluft des Bäckers ist der Umgang mit Trennmehl. Er verwendet es bei der Teigauflage, um zu verhindern, dass die Teiglinge auf Gärgutträgern, Backblechen oder Transportbändern kleben.

Es gab bereits mehrere Versuche, das hierfür verwendete recht staubintensive Backmehl durch andere, weniger stark staubende Produkte zu ersetzen. Jetzt gibt es einen echten Durchbruch: hydrothermisch behandeltes Trennmehl. Die KAMPFMEYER FOOD INNOVATION GMBH aus Hamburg hat ein hydrothermisch behandeltes (HT) Weizentrennmehl entwickelt und bietet es seit einiger Zeit unter der Bezeichnung »Ping-Pong 500« an.

Nur mit Wasser und Hitze behandelt

Die Idee des staubarmen Trennmehls ist einfach wie genial. Es entsteht ohne irgendwelche Zusätze, allein indem herkömmliches

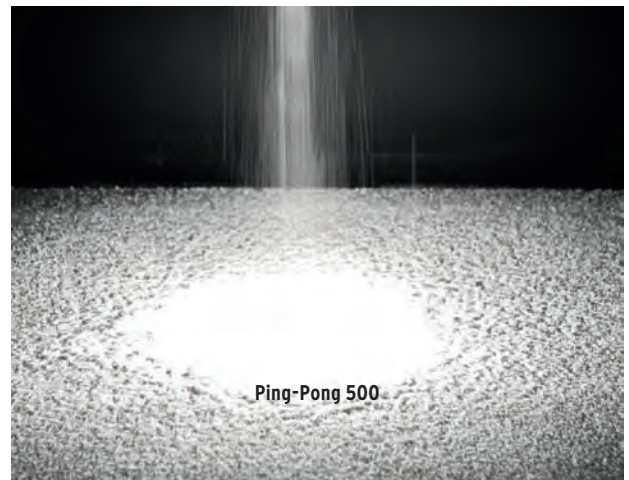
Backmehl hydrothermisch behandelt wird. Dazu wird das Mehl zunächst mit Wasserdampf befeuchtet. Und anschließend mit Hitze wieder getrocknet. Diese Behandlung führt dazu, dass sich der Feinanteil des Mehls zu größeren Partikeln zusammenballt. Diese Partikel fallen beim Einsatz des HT-Trennmehls sehr schnell zu Boden. Die Luft bleibt frei von feinem Schwebstaub.

Bis zu 80 % weniger Feinstaub

Messungen in Backbetrieben bestätigen Ping-Pong 500 eine extrem niedrige Staubentwicklung: bis zu 80 % weniger lungengängiger Feinstaub im Vergleich zu herkömmlichem Weizenmehl. In einer Bäckerei konnte allein durch den Austausch des Mehls die Staubkonzentration im Betrieb halbiert werden. DR. PETER RIETSCHEL von der BGN-Prävention: »Erkrankte Bäcker berichten, dass sie mit hydrothermisch behandeltem Trennmehl eine Erleichterung erfahren. Gesunde Bäcker können ihr Erkrankungsrisiko senken.« |



BGN **Präventionspreis**



Ping-Pong 500



Herkömmliches Weizenmehl

Dank seiner hervorragenden Fließeigenschaften eignet sich Ping-Pong 500 ganz besonders für automatische Mehlstreuer. Ein Betrieb konnte mit Ping-Pong 500 den Verbrauch an Trennmehl um 75 % reduzieren.