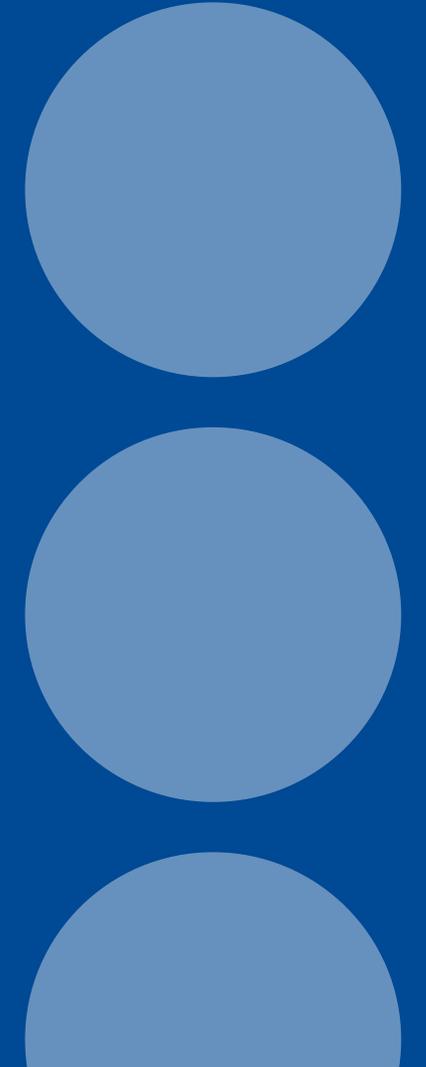


# Einfluss von hydrothermisch behandeltem Mehl auf die Herstellung von Backwaren und die Arbeitsumgebung

Workshop im Rahmen der Arbeitsschutztagung

BGN Arbeitsschutztagung



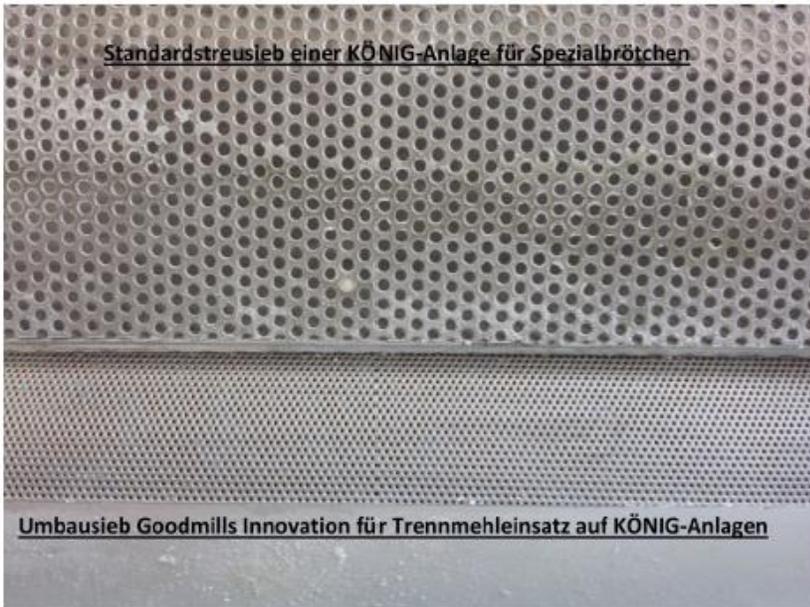
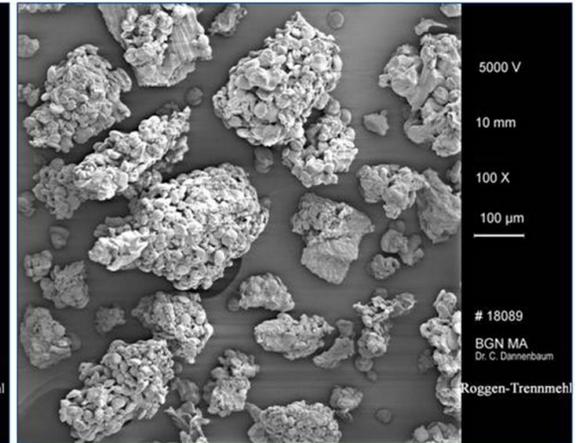
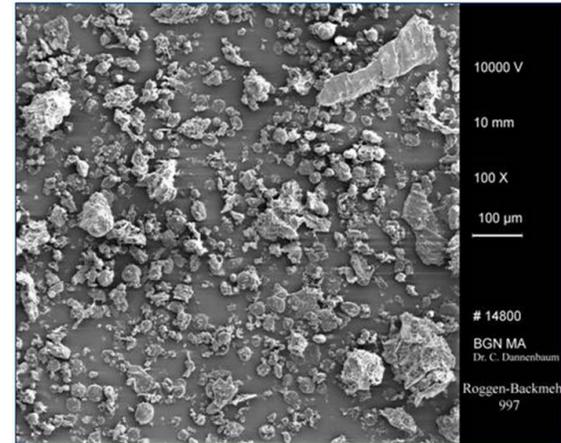
## Was wir wissen

- feuchte- und wärmebehandelte Mehle mit gezielt anwendungsspezifisch veränderten Eigenschaften → funktionelle Mehle
- Kleber- und Stärkeeigenschaften sind modifiziert (eingeschränkt backfähig)
- Agglomeriertes Mehl → staubarmes Trennmehl
- Keimreduziertes Mehl
- Je nach Einsatz / Verwendung Beratungsbedarf erforderlich
- Keine negative Auswirkung auf Backwaren – clean Label
- Wirksamste Basismaßnahme zur Vermeidung von Bäckerasthma



Roggen-Backmehl

staubarmes  
HT-Roggen-Trennmehl



## Projekt: Bäckerei Evertzberg / Kövy / GoodMills Innovation

- **Untersuchung zum Einfluss hydrothermisch behandelter Mehle auf die Gute Hygiene Praxis**
  - Die Luftkeimzahl im Bereich der Brötchenanlage erreichte Konzentrationen auf dem Niveau der Außenluft  
→ Eintrag von Mikroorganismen ins Aerosol ist deutlich gemindert
  - Mikrobielle Besiedelung der HT-Trennmehle um zwei Zehnerpotenzen vermindert  
→ HT-Trennmehle sind deutlich keimärmer.
  - Mikrobielle Besiedelungsdichten der Liegestäube nehmen deutlich ab. Es kommt zu einer massiven Reduktion der Keimzahlen.  
→ Risiken für mikrobielle Kontaminationen werden damit reduziert.

## Projekt: Bäckerei Evertzberg / Kövy / GoodMills Innovation

- Wechselintervalle der Trögelbespannungen wurden um maximal eineinhalb Monate verlängert
- Bis zu 50 % Reduktion des Trennmehlverbrauch
- 100 % natives Trennmehl substituiert
- Weniger Mehlstaub in der Atemluft
- Verbesserte Betriebshygiene und Produktqualität
- Kosten sind eher vernachlässigbar (Betriebsorganisation, Beschaffung HT-Trennmehl)