

12:16

Dulcis™ startet mit erwarteten 1.800 t in die neue Kiwisaison

11:26

Westfalia Fruit gründet



3 Nov 2025, 15:22

4 Min Lesezeit

KRONEN und Citrosol: Partnerschaft für mehr Lebensmittelsicherheit

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in einer aktuellen wissenschaftlichen Stellungnahme die Bedeutung einer wirksamen und kontinuierlich überwachten Wasserdesinfektion beim industriellen Waschen von frischen Lebensmitteln wie Salat, Gemüse und Obst hervorgehoben. In diesem Zusammenhang setzen die KRONEN GmbH aus Kehl am Rhein und das spanische Unternehmen Citrosol eigenen Angaben zufolge neue Maßstäbe mit ihrer gemeinsamen Lösung: KRONEN Citrocide® PLUS.



© Kronen

Eric Lefebvre, Technischer Leiter und Geschäftsführer von KRONEN, sowie Martín Mottura, Manager I+D bei Citrosol sprechen im Interview über die Technologie, den Nutzen für die Praxis und die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse.

Herr Mottura, warum hat die EFSA das Thema Wasserhygiene beim Waschen von Frischeprodukten erneut untersucht – und was sind die zentralen Erkenntnisse?

Martín Mottura: Die EFSA hat in einer Reihe von Gutachten die mikrobiologischen Risiken analysiert, die mit der Nutzung von Prozesswasser bei der Verarbeitung von frischen und gefrorenen Obst- und Gemüseprodukten verbunden sind. Im vierten Teil dieser Studienreihe, der sich speziell auf Fresh-Cut-Produkte bezieht, wurde klar bestätigt: Wenn keine Wasserdesinfektion angewendet wird, steigt die mikrobielle Belastung signifikant an. In fünf von 19 untersuchten industriellen Szenarien wurde keine Desinfektion eingesetzt – dort lag die Keimzahl deutlich höher, und Krankheitserreger wurden ausschließlich in diesen Fällen nachgewiesen. EFSA betont daher, dass eine wirksame Desinfektion nur mit einer kontinuierlichen Überwachung der Desinfektionsparameter gewährleistet werden kann.

(PAA) und ermöglicht eine präzise, automatisierte und kontinuierliche Kontrolle der Desinfektionsmittelkonzentration im Waschwasser. Ein integrierter Sensor misst in Echtzeit die Konzentration und stellt sicher, dass sie stets im optimalen Wirkungsbereich bleibt. Peressigsäure ist besonders wirksam über einen breiten pH- und Temperaturbereich, erzeugt keine schädlichen Nebenprodukte wie Chlorate oder Trihalogenmethane und ist vollständig konform mit EU- und US-Vorschriften. Zudem ist sie für den Einsatz im Bio-Bereich zertifiziert. Durch die Anbindung an die digitale Plattform CitroFy lassen sich alle Daten auswerten und remote überwachen – das sorgt für Rückverfolgbarkeit und Prozesssicherheit.

Herr Lefebvre, wie wird diese Technologie in den KRONEN Waschmaschinen integriert?

Eric Lefebvre: Wir können die Citroicide®-Technologie in all unsere KRONEN Waschmaschinen integrieren oder auch nachrüsten. Ein Beispiel sind die Helical-Waschmaschine der Serie HEWA. Diese Maschinen sind speziell für eine einfache Reinigung und bestmögliche Hygiene entwickelt, mit optimaler Zugänglichkeit, glatten Oberflächen und einer hygienischen Bauweise. Durch die Kombination mit dem Citroicide® Freshcut-System wird die Wasserhygiene automatisch, sicher und effizient überwacht. Das System reguliert die Konzentration des Desinfektionsmittels und die Wassererneuerung kontinuierlich. Damit stellen wir sicher, dass die Desinfektionswirkung konstant bleibt und gleichzeitig der Wasserverbrauch optimiert wird. Insgesamt ermöglicht die gemeinsame Lösung von KRONEN und Citrosol einen hygienischen, effizienten und benutzerfreundlichen Waschprozess.

Wie unterscheiden sich Peressigsäure und Chlor in der Wirksamkeit und Anwendung?

Martín Mottura: Beide Stoffe sind grundsätzlich wirksam bei der Desinfektion von Waschwasser und Produkten. Doch Peressigsäure bietet deutliche Vorteile in Bezug auf Sicherheit, Umweltverträglichkeit und Handhabung. Während Chlor eine präzise pH-Regulierung, Vor- und Nachspülungen und regelmäßige Konzentrationskontrollen erfordert, wirkt Peressigsäure stabil und zuverlässig ohne komplexe Zusatzmaßnahmen. Außerdem entstehen bei Chlor



mindestens so wirksam wie Chlor, aber deutlich nachhaltiger und sicherer für Mensch und Umwelt.

Welche Vorteile ergeben sich daraus konkret für die Verarbeitungsbetriebe?

Eric Lefebvre: Unsere Kunden profitieren doppelt: Zum einen wird die mikrobiologische Sicherheit der Produkte erhöht, das ist gerade bei sensiblen Erzeugnissen wie Salat oder geschnittenem Gemüse entscheidend. Zum anderen ermöglicht das System eine nachhaltige Nutzung der Ressource Wasser, da weniger Frischwasser benötigt wird. Durch die automatische Steuerung sinkt auch der Chemikalienverbrauch, und die Prozesse werden nachvollziehbar dokumentiert, das unterstützt Betriebe bei der Einhaltung von Qualitäts- und Audit-Anforderungen.

Wie bewerten Sie beide die Bedeutung der neuen EFSA-Ergebnisse für die Branche?

Martín Mottura: Die EFSA hat sehr deutlich gemacht, dass eine Desinfektion des Prozesswassers kein optionaler, sondern ein wesentlicher Hygieneschritt ist. Ohne sie besteht das Risiko einer Kreuzkontamination. Unsere Technologie zeigt, dass moderne, überwachte PAA-Systeme diesen Anforderungen bereits heute gerecht werden können.

Eric Lefebvre: Ich sehe darin eine klare Bestätigung für unser gemeinsames Konzept. Die Kombination aus intelligenter Desinfektion und hygienisch konstruierten Maschinen bietet unseren Kunden einen echten Mehrwert – sie können sichere, qualitativ hochwertige Produkte herstellen und gleichzeitig Ressourcen sparen.

Was ist Ihr Fazit?

Eric Lefebvre: Die Kooperation zwischen KRONEN und Citrosol bringt das Beste aus beiden Welten zusammen: Maschinenbau „Made in Germany“ und europaweit führende Hygienelösungen aus Spanien. Mit KRONEN Citrocide®