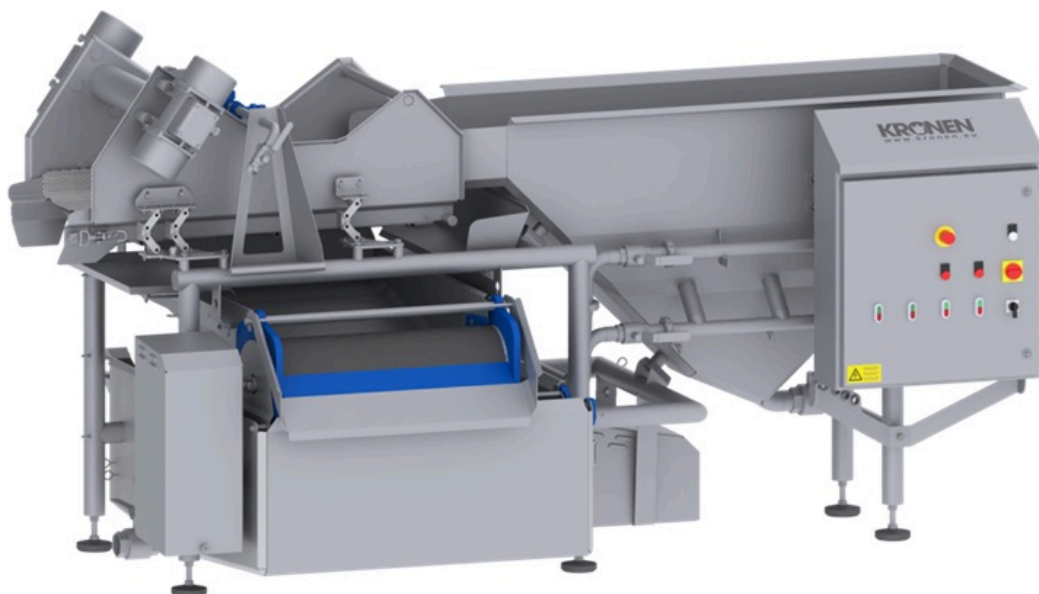


Home > Top-Thema > Food

# Klimakammer unterstützt Forschungsprojekte

4. Dezember 2025 in **Anlagen & Komponenten, Fokus, Food, Top-Thema**



Im Rahmen gemeinsamer Forschungsprojekte zur Optimierung der industriellen Lebensmittelverarbeitung kooperieren das Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie (INP) und Kronen. Im August 2025 hat das INP am Standort Greifswald eine Klimakammer in Betrieb genommen, die realitätsnahe Produktionsbedingungen nachbildet. Herzstück der neuen Einrichtung ist eine HEWA 2600 B Waschmaschine von Kronen, die speziell für den Forschungseinsatz konfiguriert wurde.

Zum kontinuierlichen Waschen, Entkeimen und Beseitigen von Salat, Kräutern, Obst und Gemüse eingesetzt. Die HEWA 2600 B wurde für den Einsatz im INP mit einem speziell für Forschungszwecke konfiguriertem Mess- und Dosiersystem ausgestattet, das die exakte Steuerung und Überwachung des Prozesswassers erlaubt. Die Anlage ist in der Lage, unter konstanten Bedingungen Versuchsreihen durchzuführen – etwa zur Wirksamkeit innovativer und konventioneller Waschwasserzusätze.

In der Klimakammer können gezielt definierte Umweltbedingungen wie Temperatur, Luftfeuchte, Temperaturgefälle usw. simuliert werden. Damit lassen sich industrielle Produktionsumgebungen realitätsgetreu abbilden. Die Kombination aus Klimakammer und industrieller Waschtechnologie bietet ideale Voraussetzungen, um die Behandlung frischer Schnittprodukte unter kontrollierten Bedingungen zu untersuchen und weiterzuentwickeln – zum Beispiel hinsichtlich Hygienisierung, Ressourcennutzung und Prozesssicherheit.

Bereits zuvor haben Kronen und das INP im Rahmen eines Projekts zu plasmabasierter Entkeimungstechnologie erfolgreich zusammengearbeitet. Die Vorteile der gemeinsamen Arbeit innerhalb von Forschungsprojekten präsentierten Fr. Dr. Uta Schnabel und Hr. Dr. Jörg Ehlbeck vom INP kürzlich bei einem Vortrag auf dem diesjährigen KRONEN Kundentag. Die Kooperation wird auch in Zukunft fortgesetzt: Aktuell sind weitere Projekte im Bereich Sensorik sowie zur Anwendung von Plasma in der Verarbeitung frischer Lebensmittel in Planung.

Die enge Kooperation zwischen Industrie und Wissenschaft eröffnet neue Wege für praxisnahe Innovationen in der Lebensmitteltechnik und bietet beiden Partnern die Möglichkeit, gemeinsam an Lösungen zur Optimierung der Hygiene und Verarbeitung von empfindlichen Lebensmitteln zu forschen und zu arbeiten.

Dr. Uta Schnabel fasst die Vorteile der Kooperation wie folgt zusammen: „Unsere Zusammenarbeit mit dem Team von Kronen schafft die Nähe zur industriellen Praxis in der Lebensmittelverarbeitung – und die Erkenntnisse aus der Forschung fließen bei der Neu- oder Weiterentwicklung von Maschinen direkt mit ein. Mit der Klimakammer können wir den Aufwand für Tests unter extremen oder auch realen Einsatzbedingungen erheblich reduzieren und kommen so effizienter zu Ergebnissen, die dann zum Beispiel in die Lebensmittelverarbeitung übertragen werden können.“

Neben der Klimakammer betreibt das INP auch eine begehbare Hochlicht-Phytokammer. Die Kombination beider Einrichtungen ermöglicht es jetzt, klimatische Verhältnisse für Lebensmittelproduktion, Umweltbedingungen für Stresstests und Wachstumsbedingungen für Pflanzen parallel zu simulieren. Daraus ergibt sich ein hohes Potenzial zur Analyse, Entwicklung und Optimierung gesamter Produktions- und Wertschöpfungsketten.

[INP](#) [Klimakammer](#) [Kronen](#) [Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie](#)

## Haben Sie Interesse an dem Produkt oder der Dienstleistung?

Gerne helfen wir Ihnen mit dem Anbieter in Kontakt zu treten.