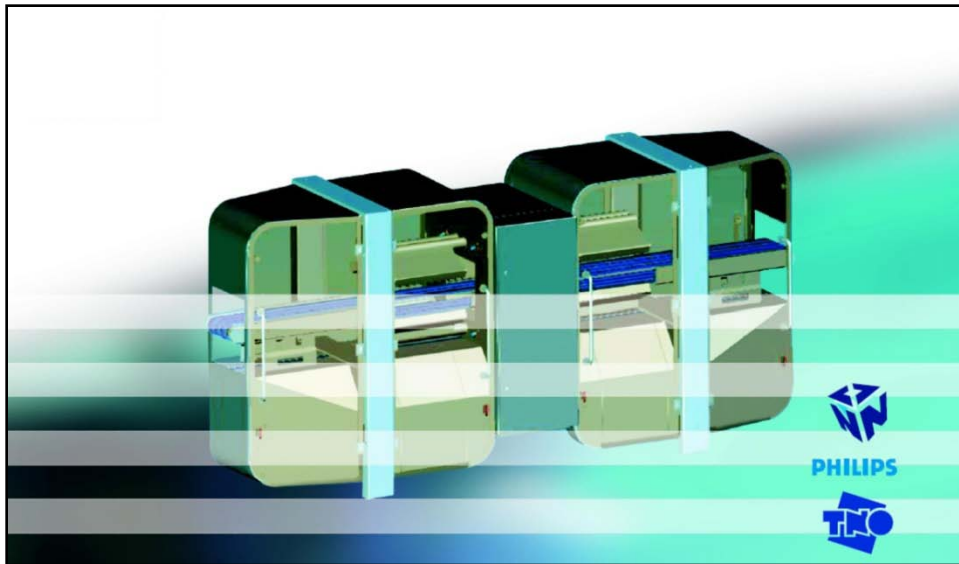




FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON NPT™ tunnel

*zorgt voor directe afdoding micro-organismen*



Voor verse producten zoals gesneden groenten, fruit en champignons, maar ook verse vis, kaas en bake-off bakkerijproducten, is de houdbaarheid een belangrijke factor. Food Technology Noord-Oost Nederland B.V. (FTNON) is samen met TNO Voeding en Philips Lighting bezig de NPT™ tunnel te ontwikkelen. De NPT™ tunnel is een systeem dat een bijdrage levert aan het reduceren van het aantal micro-organismen en daarmee aan de houdbaarheidsverlenging van voedingsmiddelen.

In de NPT™ tunnel wordt ultraviolet licht in een proceslijn toegepast om op efficiënte wijze micro-organismen op het oppervlak van een product te reduceren. Die reductie van het kiemgetal zorgt voor een positief effect op de houdbaarheid van een levensmiddel. Dit betekent dat de producent van het betreffende levensmiddel concurrentievoordeel kan creëren ten gevolge van de mogelijkheid van een grotere productieflexibiliteit. Het is ook gunstig voor de retail, doordat het product langer in het schap kan liggen, zonder dat daarbij de microbiologische criteria worden overschreden. Daarnaast biedt het een bijdrage aan voedselveiligheid.

Van de NPT™ tunnel is een proefopstelling beschikbaar om ook voor uw producten de resultaten zichtbaar te maken.

De applicaties waar de UV-technologie goede perspectieven biedt zijn:

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| - <b>gesneden groenten, fruit</b>   | - <b>vleeswaren</b>        |
| - <b>champignons</b>  | - <b>koelverse pasta's</b> |
| - <b>bake-off bakproducten zoals<br/>sausijzenbroodjes en ciabattabrood</b> | - <b>verse vis<br/>en</b>  |
| - <b>kaas</b>   | - <b>verpakkingen</b>      |

FTNON levert machines-op-maat. Capaciteit en afmetingen zijn dan ook afhankelijk van uw product, wensen en mogelijkheden. Al onze machines zijn waar mogelijk uitgevoerd in roestvrij staal en voldoen aan de strenge, internationale eisen op het gebied van veiligheid en hygiëne.

**our experience** your efficiency



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON NPT™ tunnel

### *Toepassing van UV-licht in de voedselproductie*

#### **Kan worden gebruikt voor:**

- Decontaminatie van oppervlakten
  - fruit, groente, etc.
  - verwerkingsapparatuur en oppervlakten die met voedingsmiddelen in aanraking komen
- Pasteurisatie/sterilisatie van transparante vloeistoffen
- Decontaminatie van lucht

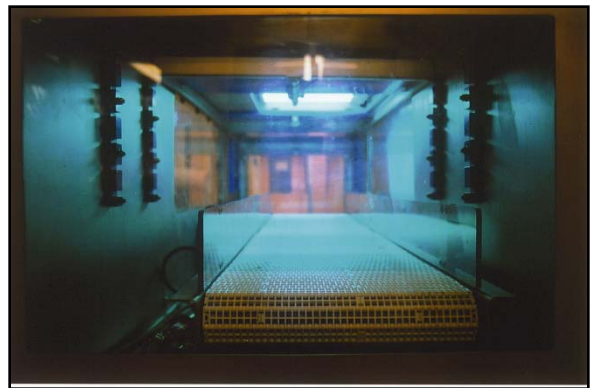
#### **UV-licht technologie**

- Verbeterde UV-licht technologie
  - lagere energiekosten
  - verbeterde productkwaliteit

#### **Toepassingen**

- Behandeling van verse frites\*
- Pasteurisatie van cider
- Behandeling van champignons\*
- Decontaminatie van verpakkingsmateriaal\*
- Behandeling van pastaproducten\*
- Behandeling van bake-off producten
- Voorkomen van schimmelen van kaas\*
- Verbeteren van proceshygiëne\*
- Decontaminatie van groente\*
- Etc.

\*) Aangevoerd door laboratoriumproeven uitgevoerd door TNO Nutrition and Food Research



#### **Het effect van UV-behandeling van gewassen groenten**

##### **Reductie van de natuurlijke bacteriële flora**

Wassen	10
UV-behandeling	100 – 500
Totale reductie	1000 – 5000

##### **Toename van houdbaarheid**

Bacteriële reductie	Toename van houdbaarheid in dagen op 7 °C
0	0
10	1,9
100	3,8
1000	5,9

\*  
Deze nieuwe ontwikkeling wordt ondersteund door het Ministerie van Economische Zaken.