

Präsentation auf der DPE in Hardenberg

# Neue Erhitzungsanlage für Mehlfutter verbessert Hygiene

De Hoop hat das Futtermittelwerk in Zelhem im letzten Jahr erweitert und mit einer völlig neuen Erhitzungsanlage für Mehlfutter ausgerüstet. In dieser Fertigungslinie wird das Mehlfutter einer Hitzebehandlung unterzogen, was die Hygiene wesentlich verbessert. Auf der Dutch Poultry Expo können Sie sehen, wie das funktioniert und welche Vorteile das hat.

Derzeit wird letzte Hand an die Erhitzungsanlage gelegt und noch vor dem Sommer wird sie voll in Betrieb gehen. Damit ist De Hoop der erste Futtermittelhersteller, der alle Mehlfuttermittel einer Hitzebehandlung unterzieht. Der direkte Anlass für die Änderung ist das Verbot des Einsatzes von Formaldehyd als Desinfektions- und Hygienemittel in Futter. Durch die Beigabe von Formaldehyd war es bisher möglich, Krankheitserreger (Salmonellen) abzutöten. Das ist kein unnötiger Luxus: Untersuchungen zeigen, dass 2 bis 4 Prozent der proteinhaltigen Rohstoffe (Spuren von) Salmonellen aufweisen.

## Erhitzung wirksamer als Ansäuerung

Seit dem Verbot von Formaldehyd fügen viele Futtermittelhersteller zusätzliche Säuren zum Futter hinzu. Auch bei De Hoop haben wir dies vorübergehend getan. Allerdings ist zu bedenken, dass Säure die Ausbreitung von Bakterien zwar verhindert, jedoch keine desinfizierende Wirkung hat. Zudem ist Ansäuerung eine relativ teure Lösung. Eine bessere

und langfristig kostengünstigere Möglichkeit ist, Bakterien während des Produktionsverfahrens durch Erhitzung abzutöten. In unserer neuen Erhitzungsanlage gewährleisten wir die Hygiene des Futters durch eine Hitzebehandlung. Durch die Erhitzung können wir garantieren, dass alle Bakterien abgetötet werden. Insbesondere im Vermehrungs- und Legehennensektor wurde diese Ankündigung begeistert aufgenommen.

*Wie die neue Erhitzungsanlage funktioniert, können Sie auf der Dutch Poultry Expo in Hardenberg sehen (Standnummer 604). Dann enthüllen wir im wahrsten Sinne des Wortes, wie sie funktioniert und welche Vorteile sie hat.*



## Niedrige Produktionskosten

Die hohe Temperatur tötet die Enterobakterien ab, ohne die Proteinqualität zu beeinflussen. Sie hat keinen Einfluss auf die Futterqualität. Der Einsatz von viel Säure kann vermieden werden und das gleicht die Ausgaben aus. Für den Futterpreis hat es daher auch keine Folgen. Aufgrund der großen Menge an Elterntierfutter, die wir produzieren (über 1 Million Tierplätze), ist die Fertigungslinie gut ausgelastet, was zu niedrigen Produktionskosten führt.

## Wunsch nach besserer Hygiene

Die neue Erhitzungsanlage ist eine der Maßnahmen, die den Hygienestandard der gesamten Produktion verbessern sollen. In Audits merken wir, dass Einzelhandels- und Foodservice-Unternehmen großen Wert auf Lebensmittelsicherheit legen.

Mit der Anschaffung der Erhitzungsanlage gehen wir daran, diesen Wunsch nach Sicherheit zu erfüllen.