

## WASSERENERGETISIERUNG NARASAN TECHNOLOGIE IM WIRKSAMKEITSTEST: ERGEBNIS



### Verkehrsbüro Kulinarik Salat-Waschwasser energetisiert

Europaweit erste Ergebnisse im Bereich Wasser-energetisierung bei der Salatproduktion präsentiert die Verkehrsbüro Kulinarik in Zusammenarbeit mit der Priv. HTL Hollabrunn für Lebensmitteltechnologie: In einer wissenschaftlichen Arbeit im Auftrag der Verkehrsbüro Kulinarik für das Tochterunternehmen Vitana wurde erstmals der Einfluss energetischer Wasserbehandlung auf Rohsalatproduktion untersucht. „Als größter Salaterzeuger Österreichs haben wir uns mit unserem Unternehmen Vitana absoluter Frische verschrieben“, erklärt Manfred Ronge, Managing Director Verkehrsbüro Kulinarik.

„Um auch künftig in diesem Bereich mit Innovationen dem Markt voraus zu sein, haben wir uns entschlossen, die wissenschaftliche Forschung zu unterstützen und eine Studie in Auftrag zu geben, die bis dato einzigartig in Europa ist. Dabei haben die mikrobiologischen Ergebnisse gezeigt, dass mittels energetischer Wasserbehandlung messbare Verbesserungen hinsichtlich Haltbarkeit und Produktfrische in der Salaterzeugung erzielt werden können“, so Ronge. Im Rahmen der wissenschaftlichen Studie für die Salatproduktion

Vitana, ein Unternehmen der Verkehrsbüro Kulinarik, wurde in Tests das Wasser abwechselnd durch einen Wasser-Energetisator bzw. daran vorbei geschleust, um so Unterschiede fest zu stellen. Dabei wurden Analysen bei der Rohware in den Waschbecken vor dem Waschen, und beim Fertigprodukt nach der Waschstraße durchgeführt. Im Mittelpunkt standen zwei Salatprodukte – Vogelsalat und eine Salatmischung fünf verschiedener Sorten. Mit dem Ergebnis: Hinsichtlich der Mikrobiologie konnten messbare Verbesserungen festgestellt werden, die positive Auswirkungen auf die Haltbarkeit und Frische

der Produkte zeigen. „Unser Expertenwissen auf dem Gebiet der Salatproduktion zusammen mit der HTL Hollabrunn wird sicherlich einen maßgeblichen Einfluss auf weitere Entwicklungen haben. Wir haben die Initiative zur Zusammenarbeit ganz bewusst ergriffen, um auch die Forschung zu unterstützen und positiv voranzutreiben“, betont Ronge.