



presseINFORMATION

agaFOOD-SAFETY-PROGRAMM wird durch Druckentwesung & neuen Farbsortierer erweitert

Lebensmittelrohstoffe wie z.B. Getreide, Gewürze, Nüsse, Samen und Ölsaaten werden durch die neue Druckentwesungsanlage von agaSAAT im konventionellen und Bio-Bereich ganz ohne Behandlungsrückstände von Schädlingen befreit. Von der Prophylaxe bis zum hohen Befall befreit CARBO-Kohlensäure von Eiern, Larven und adulten Schadinsekten.

Neukirchen-Vluyn – Durch die natürliche Kohlensäure können Lebensmittel, aber auch Kräuter, Tiernahrung und Tabak rückstandsfrei, produktschonend, deklarationsfrei, toxilogisch unbedenklich und umweltschonend behandelt werden. „Viele Methoden arbeiten auf chemischer Basis und hinterlassen Rückstände“, so Geschäftsführer Tobias-W. Arts. „Mit der neuen Druckentwesung erweitern wir das agaFOOD-SAFETY-PROGRAMM um einen wichtigen Baustein, der unsere chemiefreie und nachhaltige Arbeitsweise optimal ergänzt“, sagt Arts.

Erst kürzlich investierte das Familienunternehmen auch in einen neuen Farbsortierer. Der „OptoSelector 901“ inkl. InGas- und NIR®-Technologie der Firma Roeber (wie Sortex-Verfahren) dokumentiert den Reinigungsprozess mit dem sog. agaRECLEAN-Report, ein Behandlungsnachweis, den jeder Kunde auf Wunsch erhält. Ergänzt werden die neuen Anlagen durch die jahrelang bewährte Keimreduzierungsanlage veraLUX®, die die Saaten schonend mit UV-C Licht keimreduziert.

Die Wirkungsweise der CARBO-Kohlensäure macht sich drei Eigenschaften zunutze: Den Sauerstoffentzug, den Druckeffekt und die Übersäuerung des Zellsaftes und der Hämolymphe der Insekten. Was mit anderen Anlagen sonst

presseINFORMATION

Tage dauert, bewerkstelligt die Druckentwesung binnen kürzester Zeit und befreit die Ware von Motten, Käfern und anderen Schädlingen. Dieses Verfahren ist auch für Bio-Produkte zugelassen.

(215 Wörter, 1.798 Zeichen)



Bildunterschrift: Die zwei Druckkammern werden zur Schädlingsbekämpfung mit CARBO-Kohlensäure befüllt.

Zum Unternehmen:

Seit nunmehr 25 Jahren hat die agaSAAT GmbH die Kernkompetenz inne und verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimsaaten

agaSAAT GmbH
Kelvinstr. 2
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: 02845 / 91 46 -0
E-Mail: info@agasaat.de
Internet: www.agasaat.de

Bei Veröffentlichung senden Sie bitte ein Belegexemplar an die
agaSAAT GmbH, Sabrina Köring, Kelvinstr. 2, 47506 Neukirchen-Vluyn



presseINFORMATION

aus aller Welt in konventioneller und Bio-Qualität. Aufgrund der hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und des Einzelhandels unterzieht sich agaSAAT bereits seit elf Jahren einer Zertifizierung gemäß dem International Featured Standard (IFS). Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie. Zudem erhält das Unternehmen seit über 20 Jahren das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung und wird jährlich durch die BCS (DE-ÖKO-001), eine der ersten Kontrollstellen in Deutschland, kontrolliert.