

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Michael Dörr

Dr. Thomas Schneider

Thomas Wagner

Björn Büttner

HAGESÜD INTERSPICE

**„Wir verstehen uns als
Partner unserer Kunden“**

Zeutec

Präzise Messergebnisse für die Fleischwarenindustrie

Mit dem „SpectraAlyzer Meat“ hat die Zeutec GmbH ein System zur schnellen Qualitätskontrolle bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren auf den Markt gebracht. Fleischmagazin sprach mit Hartmut Hoyer (55), Lebensmittel- und Biotechnologe und Geschäftsführer der Zeutec GmbH, am Standort des Unternehmens in Rendsburg über das Messgerät.

Fleischmagazin: Herr Hoyer, um was für ein Gerät handelt es sich beim „SpectraAlyzer“ und was ist das Einsatzgebiet?

Hartmut Hoyer: Der „SpectraAlyzer“ ist ein Nahinfrarot-Analysegerät. Es basiert auf der Spektralanalyse. Es ist in nahezu allen Bereichen der Lebensmittelindustrie einsetzbar, neben der Fleischwarenindustrie z.B. u.a. auch in der Wein- und Spirituosen- oder in der Olivenölindustrie. Im Fleischwarenbereich kann das System zum Beispiel bei der Untersuchung von Rohfleisch, Roh- und Brühwurst und in der Schinkenproduktion, aber auch zur Analyse von nassem oder trockenem Tierfutter eingesetzt werden.

Fleischmagazin: Wie funktioniert das Gerät, insbesondere in der Fleischwarenindustrie, und was ist es zu leisten imstande?

Hoyer: Der „SpectraAlyzer Meat“ ermöglicht beispielsweise in Fleischverarbeitungsprozessen innerhalb weniger Sekunden die Analyse gleich mehrerer, wichtiger Parameter wie etwa von Wasser, Fett und Proteingehalt, aber auch von Asche und Kollagenen (BEFFE). Es ermöglicht somit eine Multi-komponentenanalyse. Dadurch kann der Produktionsprozess durch die Überprüfung von Proben aus beliebigen Produktionsstufen eng überwacht werden - und das ohne komplexe Probenaufbereitung und den Einsatz von Reagenzien oder anderen Verbrauchsmaterialien. Dadurch wird es möglich, ohne zeit- und kostenaufwendige Laboranalysen auszukommen oder sie zumindest auf ein Minimum zu reduzieren. Man

Hartmut Hoyer, Geschäftsführer der Zeutec GmbH, mit einem „SpectraAlyzer Meat“. Das Messgerät liefert der Industrie ein System zur schnellen Qualitätskontrolle bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.



FOTO: OLAF BEHNEL

führt die Fleischprobe ganz bequem per Cup und eine Einzugsvorrichtung in den Analyzer ein, und nach bereits 20 bis 25 Sekunden liegen die Messergebnisse vor.

Fleischmagazin: Welche Vorteile bietet der „SpectraAnalyzer Meat“?

Hoyer: Ein ganz wesentlicher Vorteil des „SpectraAnalyzers“ ist, dass die Messergebnisse nicht nur sehr schnell vorliegen, sondern auch sehr genau sind. Anhand dieser präzisen Qualitätsinformationen wird in allen Fleischverarbeitungsprozessen eine bessere Prozesssteuerung möglich und damit eine höhere Produktausbeute bei gleichbleibend guter Produktqualität. So kann z.B. entweder die Überprüfung der Rohware oder einer Charge aus der Produktion erfolgen, aber auch von Rezepturen oder sogar von Gewürzzusammenstellungen. Des Weiteren ist das Gerät sehr langzeitstabil. Es liefert die präzisen Messergebnisse über einen langen Zeitraum hinweg. Es ermöglicht außerdem, Fehler in der Produktion zu eliminieren. Hat ein Mitarbeiter in der Produktion z.B. die Waage falsch bedient oder zu viel Salz in die Fleischmasse gegeben, kann jederzeit gegengeprüft werden, der Mitarbeiter kann sich sogar selbst kontrollieren. In jedem Fall erhält jeder in der Produktion mit dem „SpectraAnalyzer“ ein effizientes Werkzeug an die Hand, um Fehlerquellen oder Unsicherheiten zu beseitigen.

Fleischmagazin: Wie erreichen Sie die hohe Messgenauigkeit Ihres Systems?

Hoyer: Wir haben in unserem System ausschließlich die qualitativ besten Komponenten verwendet, die auf dem Markt erhältlich sind. Auch auf die Auswahl der einzelnen Komponenten haben wir sehr viel Sorgfalt verwendet und Zeit investiert. Die optischen und elektronischen Bauteile sind technische Eigenentwicklungen, die wir teilweise auch von hochspezialisierten Zulieferbetrieben nach unseren eigenen Spezifikationen herstellen lassen. Ganz wesentlich ist aber, dass das Messgerät im Rahmen der L 06.00-64 gemäß § 64 LFGB (ASU L 08.00-60) beim Lebensmittelinstitut KIN validiert und für den Routineeinsatz akkreditiert ist (Dakks). Wir arbeiten sehr eng mit dem KIN zusammen, das über eine ganz hervorragende Referenzanalytik verfügt und uns zur Kalibrierung

unserer Geräte zur Verfügung stellt. Das KIN selbst verfügt über einen „SpectraAnalyzer“ und pflegt zusammen mit uns die Kalibrationen, sodass diese immer auf dem neuesten Stand sind. Das bietet den Vorteil, dass unsere „SpectraAnalyzer Meat“ grundsätzlich rückführbar präzise Messergebnisse liefern. Das ermöglicht Fleischproduzenten eine intensive Prozessoptimierung unter technologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Es lässt sich zur Qualitätsoptimierung der Produkte ebenso einsetzen wie im Qualitätsmanagement. Grundsätzlich einsetzbar ist das Messgerät aber auch zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug.

Fleischmagazin: Für wen eignet sich das Gerät?

Hoyer: Der „SpectraAnalyzer Meat“ kann grundsätzlich in allen Unternehmen eingesetzt werden, in großen wie in kleinen, wir zielen damit insbesondere auf die mittelständischen Unternehmen der Fleischwarenindustrie ab.

Fleischmagazin: Welche weiteren Vorteile bietet der „SpectraAnalyzer Meat“?

Hoyer: Wir haben das Gerät sehr robust konstruiert und für einen 24/7 Betrieb ausgelegt. Es kann flexibel eingesetzt werden, weil es kompakt in seinen Abmessungen ist. Es kann sowohl im Labor aufgestellt werden als auch unmittelbar in der Produktion. Dabei

können auftretende Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub und Erschütterungen dem Gerät nichts anhaben und haben keinen Einfluss auf die Langzeitgenauigkeit der Messungen. Es lässt sich zeitgemäß über einen Touchscreen bedienen, ein externer PC oder ein Laptop sind für die Einrichtung und Verwaltung des Instruments oder bei der Routineanalyse nicht notwendig. Außerdem verfügt der „SpectraAnalyzer“ über einen Webserver, so dass die Messdaten über die IP-Adresse abgerufen und in Form eines digitalen Laborbuches eingesehen werden können. Dabei können außerdem vollständige Dokumentationen abgerufen und erstellt werden, und das auch extern vom Smartphone oder Tablet aus. Falls erwünscht, können diese Daten auch direkt in die Cloud oder auf die Produktionsserver zur Weiterverarbeitung oder Visualisierung geladen werden.

Fleischmagazin: Werden Sie den „SpectraAnalyzer“ weiterentwickeln?

Hoyer: Ja, wir planen, das Gerät für die Fleischwarenindustrie voraussichtlich noch im ersten Halbjahr dieses Jahres um einen Rezepturkalkulator zu ergänzen. Das System ist dann dazu in der Lage, selbst Vorschläge zu unterbreiten, was an Protein, Fett oder Wasser auf Grundlage der Probe noch hinzugefügt werden muss, um das optimale Produktionsergebnis zu erreichen. Es wird möglich sein, diese Option über ein Software-Update einzuspielen.

beh



Wir haben das Gerät sehr robust konstruiert und für einen 24/7 Betrieb ausgelegt.

Der „SpectraAnalyzer Meat“ lässt sich sehr einfach bedienen: Die Fleischprobe wird in einen Cup eingelegt und per Einzugsvorrichtung in das Gerät gebracht. Nach etwa 20-25 Sekunden liegen die Messergebnisse nach Unternehmensangaben im Durchschnitt vor.



FOTO: ZEITEC GMBH

„Moderne Messtechnik und Maschinen mit Bildverarbeitung liefern wertvolle Daten für die Produktionsoptimierung“

Was fasziniert Sie an der Fleischbranche?

Durch meine international geprägte Arbeit kenne ich Lebensmittelprodukte weltweit. Mich beeindruckt immer wieder die Vielfalt und Qualität der deutschen Fleisch- und Wurstprodukte. Die hervorragende handwerkliche Qualität und der erreichte hohe Hygienestandard sollten Vorbild für viele internationale Märkte sein.

Welches ist in Ihren Augen der wichtigste Trend der Branche?

Das Bestreben der Industrie ihre erreichte Produktqualität zu dokumentieren und dem Verbraucher diese Information zugänglich zu machen. Der Trend zu neuen Produkten auf pflanzlicher Basis wird zukünftig sicherlich ein Kernthema in der Branche sein. Die Branche sollte ihre ausgeprägte Technologiekompetenz verstärkt nutzen, um dem Verbraucher diese neuen Produkte anzubieten.

Welche Leistung in der Fleischbranche finden Sie besonders beeindruckend?

Da ich mich intensiv mit Sensor und Analysentechnik in der fleischverarbeitenden Industrie beschäftige, sehe ich den Einsatz neuer Messtechnik zur weiteren Verbesserung der Qualität und mehr Wertschöpfung positiv. Aber auch die Leistungsfähigkeit moderner Verarbeitungsmaschinen ist beeindruckend. In einigen Bereichen liefern diese Maschinen mit Kopplung von Bildverarbeitung und spektraler Messtechnik wertvolle Daten für die Produktionsoptimierung.

Welches Fleischprodukt bevorzugen Sie?

Ich lebe in Schleswig-Holstein und da darf im Winter Grünkohl mit Kassler und Kochwurst nicht fehlen. Im Sommer muss unbedingt Steak und Bratwurst auf den Grill. Im Sommer habe ich mehrfach für Familie und Freunde Porchetta (ital. gerollter Schweinebauch am Spieß) auf dem Grill zubereitet – mmmh ...

Haben Sie Ihren Traumberuf?

Was wären Sie sonst gerne geworden?

Ich wäre gerne Verkehrspilot geworden, da mich angewandte Technik schon als Kind fasziniert hat. Leider konnte ich diesen Traum durch eine gesundheitliche Einschränkung nicht verwirklichen.

Was bringt Sie in Rage, beruflich und privat?

Die sich zunehmend auf digitale Medien beschränkende Kommunikation. Ein direktes Gespräch ist für mich immer noch wertvoll. Nur so kann man sein Gegenüber vollständig verstehen und auf dessen Belange richtig eingehen.

Wie gehen Sie mit Stress um?

Meine Familie hilft mir, den notwendigen Ausgleich zu finden. Schon die Hilfestellung, die ich meiner Tochter bei den Hausaufgaben geben kann, entspannt mich.

Welche besonderen Eigenschaften müssen andere beim Umgang mit Ihnen in Kauf nehmen?

Ich lege viel Wert auf eine gute Teamfähigkeit bei meinen Mitarbeitern, denn technisch komplexe Aufgabenstellungen wie bei uns, bedürfen einer interdisziplinären Gemeinschaftsleistung. Wenn da mal „Sand im Getriebe“ stört mich das sehr.

Was machen Sie gerne in ihrer Freizeit, wobei können Sie entspannen?

Ich lebe in der Nähe der Ostsee – gehe gerne schwimmen und im Winter an der Küste spazieren. Außerdem segle ich leidenschaftlich gerne. Der jährliche Törn mit Freunden ist ein Highlight des Jahres.

Mit wem würden Sie gerne einen Abend verbringen und warum?

Mit Harald Lesch, da ich mich als Laie für Astronomie und Kosmologie begeistern kann.

Was bezeichnen sie als Heimat?

Ganz klar Schleswig-Holstein. Hier kenne ich die Menschen und das Land.

Was erfüllt Sie mit Hoffnung? Welche Hoffnung haben Sie aufgegeben?

Ich sehe, dass es in einigen Ländern mit großen Bevölkerungszahlen, die nicht den gleichen hohen Entwicklungsstand wie in Europa haben, ein intensives Bestreben gibt, die Lebensumstände zu verbessern. Dazu gehören Bildung und Zugang zu hygienisch einwandfreien Nahrungsmitteln und Wasser. Dass sich die Meere mittelfristig von der Belastung durch Müll und Überfischung erholen. Meere sind Grundlage unseres Daseins und müssten meiner Meinung nach intensiver geschützt werden.

Wofür sind Sie dankbar?

Dass meine Frau und Tochter geduldig und verständnisvoll sind, wenn es mir beruflich mal wieder nicht schnell genug geht. Natürlich auch meinen Mitarbeitern und Geschäftspartnern die täglich zum Erfolg beitragen. Und: Da ich schon mehrere Jahre weltweit beruflich unterwegs bin, durfte ich Länder, Menschen und Kulturen kennen lernen, die für mich persönlich sehr wertvoll sind.

Wenn Sie einem Kind nur einen Rat geben könnten – welcher wäre das?

Entwickle Deine Talente und verfolge Deine Ideen und Träume unermüdlich. Verschwende keine Zeit an unerfreuliche Nebensächlichkeiten.

Warum lesen Sie das FleischMagazin?

Weil ich durch den Inhalt einen guten aktuellen Einblick in die Industrie und deren Eigenschaften erhalte.

Hartmut Hoyer

Geschäftsführer
bei Zeutec



Hartmut Hoyer

studierte Lebensmittel- und Biotechnologie sowie Technologie der tierischen Lebensmittel mit einem Dipl.-Ing.-Abschluss an der TU Berlin. Nach Tätigkeiten in der Produktentwicklung und als Produktmanager bei Bran + Luebbe (Alfa Laval) ist er heute als Geschäftsführer bei Zeutec (Rendsburg) tätig. Zeutec entwickelt und produziert Analysengeräte für die Landwirtschaft, die Lebensmittel-, Futtermittel- und Getränkeindustrie.