

EINE KONSTANTE

LUFTFEUCHTE SICHERT

QUALITÄT UND FRISCHE

## Luftbefeuchtung in der Lebens- und Genussmittelindustrie

Qualität und Frische sind bei der Herstellung vieler Lebensmittel nur durch eine optimale Luftfeuchte zu erreichen. Luftbefeuchtung schützt z.B. vor Austrocknung und Gewichtsverlust oder fördert den Reifeprozess einiger Lebensmittel.

**Beispiel Bäckerei:** Beste Resultate werden beim professionellen Backen mit unterschiedlichen Feuchtigkeitswerten der Luft in den verschiedenen Stadien des Backprozesses erzielt. Eine hohe Luftfeuchte fördert den Gärprozess des Hefeteiges und verhindert die Hautbildung auf der Oberfläche der Teigrohlinge. Beim Backen hat die Luftfeuchtigkeit im Ofen Einfluss auf die Konsistenz des jeweiligen Backgutes. Während der letzten Backminuten sorgt eine kurzfristig erhöhte Feuchtigkeit für eine besonders knusprige, glänzende Oberfläche bei Brot und Brötchen.

**Beispiel Käserie:** Aroma und Geschmack von Käse können sich bei der Käseriefe nur bei einer Temperatur von 2-15°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75-95 % (rF) richtig entwickeln.

## Die Vorteile im Überblick

- Sicherung der Qualität und Frische der Produkte
- Sicherstellung optimaler Bedingungen für den Produktionsprozess
- Steigerung der Haltbarkeit während der Lagerung



Konstante Luftfeuchte  
für Industrie und Prozesse

Wir übernehmen Verantwortung  
für mehr Nachhaltigkeit.