**Keine Chance dem Aromatransfer**

**Freudenberg liefert hygienische, robuste Dichtungen speziell für die Getränkeindustrie**

**Plymouth (USA), 29. April 2019. Nie zuvor hatte der Verbraucher eine so große Auswahl an Bieren, Limonaden oder Sprudelwasser wie heute. Von dem ständig wachsenden Trend zu Mikro- und Craft-Bier-Brauereien mit ihren Saison- und Sondereditionen bis hin zu Maschinen, mit deren Hilfe Verbraucher daheim ihre eigenen Limonaden zaubern können, sind die neuen Optionen im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde. Freudenberg hilft mit speziellen Dichtungen, damit die Getränke auch so schmecken, wie sie schmecken sollen.**

Da Unternehmen und Brauereien eine immer größere Auswahl an Geschmacksvariationen produzieren, stehen die Anlagen und Maschinen, die diese Vielfalt ermöglichen, unter erhöhtem Leistungsdruck. Viele Mikrobrauereien müssen zum Beispiel mit ihren vorhandenen Produktionslinien jeweils mehrere Biersorten herstellen, weil eine Linie pro Sorte zu kostspielig wäre. Auch die Sirupe, die zur Fertigung von aromatisierten Wässern, Energy-Drinks und Getränken mit Obst- oder Gemüseanteilen verwendet werden, können anspruchsvoll sein in Bezug auf Sterilisation und Reinigung. Wenn dann noch notwendige gesetzliche Zertifizierungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und höhere Ansprüche an die Wartung hinzukommen, kämpfen Gerätehersteller mitunter monatelang mit der Bewältigung von Themen wie Aromatransfer, Leckagen und anderen mechanischen Problemen sowie Materialzulassungen.

Die Experten von Freudenberg Sealing Technologies entwickeln, testen und liefern hygienische, robuste Dichtungen für die Getränkeindustrie speziell für diese Anforderungen und helfen damit den Kunden, die unterschiedlichsten regionalen Getränkevorlieben zu erfüllen. Die Spezialisten wissen, dass die Einhaltung einer Materialspezifikation keine Garantie für den Erfolg einer Komponente ist. Sie bieten daher ihren Kunden eine Vielzahl von weltweit zertifizierten Dichtungsmaterialien und Testverfahren, damit sie die beste Material-Komponenten-Kombination erhalten, um die Leistung der Anlagen zu optimieren, die Erfordernisse an Reinigung und Sterilisation zu bewältigen und komplexe Geschmacks- und Zutatenherausforderungen zu meistern.

„Die Aromen sind fast nie gleich und der Geschmack eines bestimmten Getränks ist das Markenzeichen eines Unternehmens“, erläutert Patrick Scheib, Director Sales und Process Industry bei Freudenberg Sealing Technologies in Nordamerika. „Unser Ziel ist es, diese Markenwerte durch extrem langlebige Dichtungen zu schützen. Sie wurden sorgfältig auf Inhaltsstoffverträglichkeit und Aromatransfer getestet, halten aggressiven Reinigungslösungen und   
-zyklen stand und bringen in jeder Phase der Getränkeherstellung eine ausgezeichnete Leistung.“

Freudenberg bietet ein Trio weltweit zertifizierter Dichtungsmaterialien an. Dazu zählen der Fluorkautschuk-Werkstoff (FKM) 70FKM727 für den Einsatz bei niedrigen Temperaturen, seine Produktfamilie aus dem hochfluorierten Premiumwerkstoff Fluoroprene® XP und seinen Werkstoff 70 EPDM 291. Diese verfügen über einzigartige Charakteristika. Eine verbesserte Temperaturflexibilität gegenüber herkömmlichen FKM-Werkstoffen, hohe Beständigkeit gegen niedrig- und hochkonzentrierte Sirupe, die Fähigkeit, sich mit Metall oder Kunststoff zu verbinden, sowie eine sehr gute Stabilität in Säuren, Basen, polaren Lösungsmitteln und Medien für CIP-/SIP-Prozesse (Clean In Place/Sterilization In Place).

„Industrielle Getränkehersteller und -verarbeiter unternehmen große Anstrengungen, um die Reinheit ihrer Getränke zu gewährleisten, seien es Fruchtsäfte, Mineralwassersorten, Milch, Bier oder Wein“, so Scheib. „An die Abfüllanlagen und sämtliche Komponenten, von der Schlauchleitung über den Anschluss bis hin zur Dichtung, werden höchste hygienische Anforderungen gestellt. Schließlich soll weder Schmutz in den Abfüllvorgang eindringen noch Flüssigkeit austreten.“

Doch die Anstrengungen enden nicht in der Produktionsstätte. Am Verkaufsort stehen die Zapfanlagen vor ähnlichen Problemen: Da viele Bars je nach Jahreszeit oder sogar wochenweise unterschiedliche Getränkesorten anbieten, müssen die in den Anlagen verwendeten Materialien sehr widerstandsfähig sein, um eine Geschmacksübertragung von einem Getränk zum nächsten zu verhindern. Die Werkstoffe müssen auch einer Vielzahl von Inhaltsstoffen, einschließlich Fruchtfasern, und einem breiten Temperaturbereich standhalten, ohne die Leistung zu beeinträchtigen oder den Geschmack der Getränke zu verändern.

„Um eine Übertragung von Aromastoffen zu verhindern, müssen wir eine Vielzahl komplexer Faktoren verstehen. Dazu zählen die Werkstoffkenntnis verschiedenster Elastomertypen, die Auswahl und Entwicklung der Kautschukmischung sowie die verschiedenen Testverfahren, die zur Messung der Flüssigkeits- und Temperaturkompatibilität mit dieser Mischung eingesetzt werden“, erläutert David Clark, Central Laboratory Operations Manager bei Freudenberg-NOK Sealing Technologies in den USA. „Wenn man diese Kriterien bei Tests berücksichtigt, kann man ein robustes Material entwickeln, das sich unter allen erdenklichen Einsatzbedingungen gut bewährt.“

Freudenberg Sealing Technologies verfügt über umfangreiche Prüfmöglichkeiten. Dazu zählen unter anderem Messverfahren zur Druckspannungsrelaxation (Compressive-Stress-Relaxation, CSR) sowie Testmethoden in den Bereichen Aromatransfer/-erhaltung, Vulkanisationsgrad und Analytik. Damit unterscheidet sich das Unternehmen deutlich von seinen Mitbewerbern und liefert Dichtungen und Komponenten, die ihre vorgesehene Funktion von Beginn an zuverlässig erfüllen.

***Bild****: FST\_Flavortransfer\_iStock-589418790\_Gwengoat.jpg (Copyright: iStock/Gwengoat)*

###

**Über Freudenberg Sealing Technologies**

Freudenberg Sealing Technologies ist langjähriger Technologieexperte und weltweiter Marktführer für anspruchsvolle und neuartige Anwendungen in der Dichtungstechnik und der Elektromobilität. Mit seiner einzigartigen Werkstoff- und Technologiekompetenz ist das Unternehmen bewährter Zulieferer von anspruchsvollen Produkten und Anwendungen sowie Entwicklungs- und Servicepartner für Kunden in der Automobilindustrie und der allgemeinen Industrie. Im Geschäftsjahr 2018 erzielte Freudenberg Sealing Technologies einen Umsatz von rund 2,3 Milliarden Euro und beschäftigte zirka 15.000 Mitarbeiter. Weitere Informationen unter [www.fst.com](http://www.fst.com).

Das Unternehmen gehört zur weltweit tätigen Freudenberg-Gruppe, die mit den Geschäftsfeldern Dichtungs- und Schwingungstechnik, Vliesstoffe und Filtration, Haushaltsprodukte sowie Spezialitäten und Sonstiges im Geschäftsjahr 2018 einen Umsatz von rund 9,4 Milliarden Euro erwirtschaftete und in etwa 60 Ländern mehr als 49.000 Mitarbeiter beschäftigte. Weitere Informationen unter [www.freudenberg.com](http://www.freudenberg.com).

**Kontakt**

Freudenberg Sealing Technologies

Ulrike Reich, Head of Media Relations

Office: +49 (0)6201 80 5713

Email: [ulrike.reich@fst.com](mailto:ulrike.reich@fst.com)

[www.fst.com](http://www.fst.com)

[www.twitter.com/Freudenberg\_FST](http://www.twitter.com/Freudenberg_FST) www.youtube.com/freudenbergsealing

https://www.fst.de/api/rss/GetPmRssFeed