**Gegen den Aromatransfer – mit Dichtungen aus weltweit zertifizierten Materialien**

**Freudenberg präsentiert Food&Beverage-Produktportfolio auf der BevTech® 2018**

**Albuquerque (USA) 30. April 2018. Die Popularität moderner Getränkeautomaten, die dem Verbraucher Dutzende von Getränke- und Geschmacksoptionen anbieten, ist in den vergangenen zehn Jahren stark gewachsen. Die Hersteller installieren diese komplexen Maschinen mittlerweile weltweit.**

Aber was dem einzelnen Kunden schmeckt – zum Beispiel ein Kirsch-Ingwer-Limetten-Getränk – kann die Elastomerdichtungen im Inneren der Maschine schwer schädigen. Kommen dann noch hygienische Reinigungsanforderungen und benötigte gesetzliche Zertifizierungen für den Kontakt mit Lebensmitteln hinzu, kämpfen Gerätehersteller mitunter monatelang mit der Bewältigung von Themen wie Aromatransfer, Leckagen und Materialzulassungen.

Freudenberg-NOK Sealing Technologies verfügt über ein breites Produktportfolio und bietet Lösungen für diese anspruchsvollen Herausforderungen der Gerätehersteller. Das Unternehmens ist verantwortlich für das operative Geschäft des Dichtungsexperten Freudenberg Sealing Technologies in Nord-, Mittel- und Südamerika. Freudenberg präsentiert eine Vielzahl von weltweit zertifizierten Werkstoffoptionen auf der BevTech® 2018, dem Jahrestreffen der International Society of Beverage Technologists (ISBT). Die Veranstaltung findet vom 30. April bis 2. Mai in Albuquerque (USA) statt.

„Aromen sind ein Mix aus diversen Inhaltsstoffen mit sehr unterschiedlichen chemischen Eigenschaften“, erläutert Christian Geubert, Global Application Engineering Manager bei Freudenberg Sealing Technologies. „Einige dieser Chemikalien wirken wie Lösungsmittel auf das Gummi, das heißt, sie können Gummidichtungen und damit auch deren Funktionsfähigkeit zerstören. Umfangreiche Tests und Analysen sind nötig, um die industriellen Anforderungen im Hinblick auf Aromatransfer und Reinigungslösungen zu verstehen und zu spezifizieren. Nur dann können wir erfolgreich entsprechende Dichtungswerkstoffe und -designs entwickeln, die vielfältige Voraussetzungen erfüllen.“

Auf der BevTech® 2018 wird Geubert die komplexen Faktoren des Aromatransfers und deren Einfluss auf Materialeigenschaften und
-leistungen in einer Präsentation erörtern. Im Anschluss daran stehen er und ein Team von Freudenberg-Experten am Stand 45 für Fragen zur Verfügung. Sie demonstrieren die Vorteile dreier Freudenberg-Dichtungswerkstoffe: 70 EPDM 291, 70 FKM 727 und Fluoroprene® XP. Jedes dieser Materialien ist weltweit zertifiziert und entspricht sowohl den europäischen Verordnungen (EC 1935/2004) als auch den amerikanischen Bestimmungen (NSF-51) für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Mit seiner hervorragenden Beständigkeit gegenüber aggressiven Medien ist 70 EPDM 291 von Freudenberg perfekt geeignet für eine Vielzahl von O-Ringen, Formteilen und Membranen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der Werkstoff überdauert den Kontakt mit Sirup im Bag-in-Box-Karton oder Reinigungsflüssigkeiten und wurde speziell konzipiert, um einen Aromatransfer zu verhindern.

Die dynamische Abdichtung bei Arbeitstemperaturen von knapp 0°C (32°F) ist für die meisten FKM-Materialien (Fluorkautschuk) aufgrund der geringen Flexibilität problematisch. 70 FKM 727 von Freudenberg ist der einzige weltweit zertifizierte Niedrigtemperatur-Fluorkautschuk-Werkstoff in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der Werkstoff ist beständig gegenüber Sirup und Reinigungsmitteln und bietet gleichzeitig die beste Flexibilität in diesem kritischen Temperaturbereich.

Fluoroprene® XP von Freudenberg kann auch zum Einsatz kommen, wenn Standard-EPDM- oder FKM-Werkstoffe bei besonders anspruchsvollen Lebensmittel- und Getränkeanwendungen überfordert sind, zum Beispiel in komplexen Multi-Getränke-Automaten. Dieser einzigartige hochfluorierte Werkstoff hält nicht nur unpolaren Materialien wie Ölen stand, sondern weist auch gegenüber polaren Flüssigkeiten wie Säuren und Basen eine hervorragende Beständigkeit auf und verhindert zuverlässig die Übertragung von Aromen.

Weitere Informationen zu den Dichtungsprodukten von Freudenberg für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie gibt es unter <https://www.fst.com/markets/process-industry/food-and-beverage>.

Die ISBT bietet auf ihrer jährlich im Frühjahr stattfindenden Jahrestagung BevTech® ein Forum für wissenschaftliche und technische Beiträge und die Treffen der Fachausschüsse. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.bevtech.org/bevtech-2018.asp>.

***Bilder:*** *FST\_FaB\_productportfolio.jpg, FST\_Fluoroprene\_Orings.jpg*

###

**Über Freudenberg Sealing Technologies**

Freudenberg Sealing Technologies ist langjähriger Technologieexperte und weltweiter Marktführer 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 2017 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 2017 einen Umsatz von rund 9,3 Milliarden Euro erwirtschaftete und in etwa 60 Ländern mehr als 48.000 Mitarbeiter beschäftigte. Weitere Informationen unter [www.freudenberg.com](http://www.freudenberg.com).

**Kontakt**

Freudenberg Sealing Technologies GmbH & Co. KG

Ulrike Reich, Head of Media Relations

Höhnerweg 2 - 4

D-69465 Weinheim

Telefon: +49 6201 80 5713

E-Mail: 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