

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 24. Oktober 2005

Lebensmittel Innovationspreis 2005 für neuartigen Apfelsaft

Hochschule Wädenswil entwickelte das Verfahren

Im Rahmen der OLMA 2005 konnte die Thurella AG als Produzentin des Apfelsafts obi PUR den Innovationspreis 2005 entgegennehmen. Die Produktion des schmackhaften Apfelsafts basiert auf einem innovativen Herstellungsverfahren, das zusammen mit der Hochschule Wädenswil entwickelt wurde. Dadurch behält der „flüssige Apfel in der Flasche“ viele Eigenschaften der erntefrischen Qualitätsäpfel aus Schweizer Produktion. Der Saft wird in einem kontinuierlichen Verfahren durch eine Schneckenzenrifuge gewonnen, nachdem ein Feinaufschluss der Apfelzellen mittels Zahnkolloidmühle erfolgte. Dem Apfelsaft bleiben so, durch kurze Prozesszeiten (unter 10 Minuten) deutlich mehr wertbestimmende Inhaltsstoffe wie Aromastoffe erhalten.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachgebiets Getränketechnologie der Hochschule Wädenswil befassen sich seit Ende der 90er Jahre mit neuen Verfahren zur Gewinnung von Säften. Die Entwicklung des Verfahrens wurde von der Schweizerischen Stiftung Technische Obstverwertung mitfinanziert. Die Kooperation und der Transfer von Know-how zwischen Wissenschaft und Industrie machten das neue Produkt obi PUR erst möglich.

((1254 Zeichen inkl. Leerschläge und Titel))

Für fachliche Informationen wenden Sie sich bitte an:

Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Fachgebiet Getränketechnologie, Telefon +41 (0)44 789 97 05, E-Mail t.huehn@hsw.ch
www.beverages.ch

Medienrückfragen beantwortet:

Birgit Camenisch, Corporate Communications, Telefon +41 (0)44 789 99 54, E-Mail b.camenisch@hsw.ch , www.hsw.ch