

Snavs bliver afsløret af ultraviolet lys

Mejeriingeniør Björn SigBjörn er på messe med en svensk opfindelse, som mest ligner en avanceret lommelygte med lilla lys

AF HANNE STEEN HANSEN
hsh@herningfolkeblad.dk

FOODTECH

»Sluk selv lyset og se« lyder som et selvmodsigende motto, men det passer for lampen UVisable, som i disse dage kan ses af interesserede fagfolk på messen FoodTech 2005 i Herning.

Selve produktnavnet UVisable spiller på, at det handler om ultraviolet lys, UV-lys, og samtidig noget usynligt.

På standen møder vi Christer Östlund fra Delsbo, 300 km nord for Stockholm, og han er ophavsmand til idéen, som hele tiden bliver videreudviklet. Fra firmaet Milkum deltager mejeriingeniør Björn SigBjörn, som fører ordet, når der er danske gæster på standen. Pointen er, at snavs, kemikalierester og meget andet er fluorescerende og lyser op ved UV-lys. Derfor kan de organiske rester i mejeri- og levnedsmiddelindustrien lyse i mørket. Ved hjælp af det, der ligner en stor lommelygte, kan man bane sig vej gennem virksomheden uden at blive generet af elledninger, og ved hjælp af det ultraviolette lys kan man tjekke, at der er gjort ordentligt rent, før produktionen går i gang.

Sparer på batteriet

Jo mørkere der er i lokalet, jo tydeligere bliver det - og derfor er der god mening i mottoet om at slukke lyset og se efter. - Christer har i firmaet Drivdon AB arbejdet med forskel-

lige typer lamper i mange år, og han har udviklet elektronik til UV-lys og også til hvidt signallys, som blandt andet bruges ved motocross. Tidligere har man brugt almindelige lyspærer, men her er det en 35 watt-lampe, som yder forholdsvis meget lys og samtidig giver en effektiv batteridrift, så man ikke hele tiden skal skifte batterier, forklarer Björn SigBjörn.

Han understreger, at det er afgørende i forhold til sikkerheden at kunne undgå de strømførende ledninger, når man går rundt.

Mange typer industri

Materialet om UVisable forklarer, at det er restbelægningen, som lyser eller fluorescerer. Hvis der ikke findes nogen belægning, findes der altså heller ingen fluoescens. Det demonstreres på standen, hvor der på tre glasplader er »rent bord« på den midterste, men pletter på de to andre, når man lyser på dem med den bærbare lampe.

Björn SigBjörn har 40 års erfaring i mejeribranchen. Han fortæller, at selv om han er svensk, har han en norsk uddannelse som mejeriingeniør. For 10 år siden mistede han sit arbejde og er i stedet kommet i gang med at markedsføre Christer Östlunds produkter.

- Jeg bruger mit kontaktnet i mejeribranchen først og fremmest, men metoden kan bruges i mange typer næringsmiddelindustri og også i medicinalbranchen. Vi har også forsøgt at få fødevarermyndigheder gjort interesseret, men støder på et vist bureaukrati, fortæller Björn SigBjörn.

Han og Christer Östlund er med på messen for anden gang, og de vil gerne gentage oplevelsen fra sidst.

- Vi havde helt klart nytte af det. Det koster meget at være her, men udgiften pr. kunde er lav, hvis bare der kommer 50 kunder og ser på det, siger Björn SigBjörn.

Han tilføjer, at udstillerne har det godt på messen, og de har også mulighed for at se de andre stande.

Den erfarne mejeri-mand skal desuden en tur i Hal M og sma-



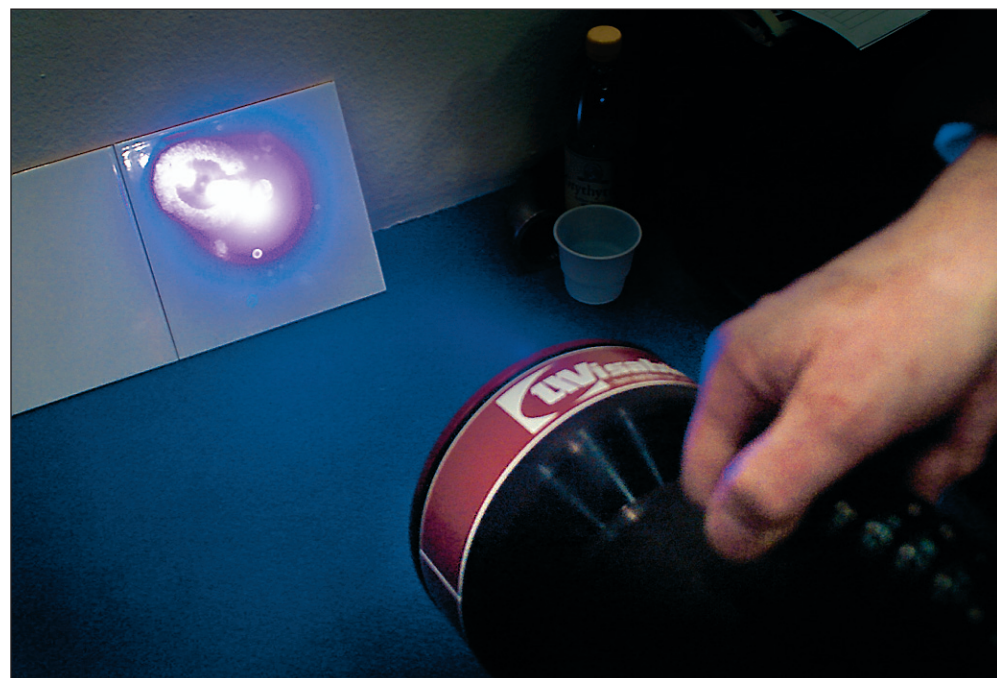
De avancerede lommelygter med ultraviolet lys kan bruges, hvis man vil tjekke rengøringsstandarden, før produktionen går i gang, forklarer Björn SigBjörn (til venstre) og opfinderen Christer Östlund.

Foto: Flemming Hansen

ge på osten på Landsmejeriudstillingen.

- Jeg har tidligere selv været

ostedommer, så jeg skal afprøve, om guldmedaljen går til den rigtige!, siger han.



På glaspladen til højre afsløres pletter af snavs eller kemikalier, når det ultraviolette lys bliver rettet mod den. Jo mørkere der er i lokalet, jo tydeligere bliver det.

Foto: Flemming Hansen