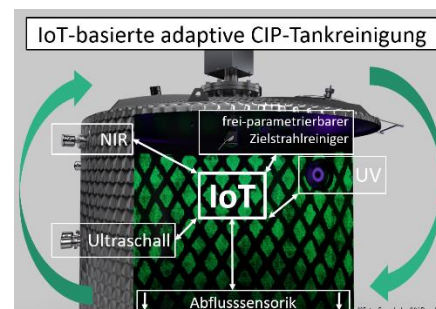


## Effiziente adaptive CIP-Tankreinigung durch Umsetzung eines Agenten- basierten Internet-of-Things (IoT) Ansatzes



Koordinierung:	Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Bonn
Forschungsstelle(n):	Universität Erlangen-Nürnberg Department Chemie- und Bioingenieurwesen Lehrstuhl für Strömungsmechanik Prof. Dr. Antonio Delgado/Dr. Bernhard Gattermig  Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) Institutsteil Verarbeitungstechnik (Dresden) Prof. Dr. Jens-Peter Majschak/Dipl.-Ing. Siegfried Beckmann
Industriegruppe(n):	VDMA-Fachverband Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen e. V., Frankfurt Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft e.V. (Wifö), Berlin Milchindustrie-Verband e.V. (MIV), Berlin
Projektkoordinator:	Thomas Weyrauch Hohe Tanne GmbH, Kriegsfeld
Laufzeit:	2020 – 2023
Zuwendungssumme:	€ 490.700,-- (Förderung durch BMWi via AiF/FEI beantragt)

### Forschungsziel

Um eine gleichbleibend hohe Qualität der Produkte zu ermöglichen sowie den geltenden Gesetzen und Normen zu entsprechen, unterliegt ein Großteil der Produktionsanlagen in der lebensmittelverarbeitenden, biotechnologischen, pharmazeutischen, kosmetischen und chemischen Industrie einer häufigen und regelmäßigen Reinigung. Infolge wachsender Produktvielfalt und demzufolge geringer Chargengrößen werden heute schon bis zu 30 % des gesamten Wasserverbrauchs und bis zu 15 % der Gesamtenergiekosten einer Fabrik für die Reinigung aufgewendet. Es ist von hohem wirtschaftlichen Interesse, diese Aufwendungen bei gleichzeitiger Wahrung der Produktqualität und der Hygienestandards zu minimieren.

Heutzutage erfolgt die Tankreinigung fast durchgängig mittels automatisierter, fest in der Anlage integrierter Reinigungssysteme (CIP). Diese und die zugehörigen CIP-Reinigungsprozesse werden erfahrungsbasiert prognostizierend am Worst Case und damit mit hohen Sicherheitsfaktoren versehen ausgelegt. Das Ergebnis sind robuste Prozesse, die allerdings wegen des hohen Einsatzes von Zeit, Wasser, Chemikalien und Energie mit entsprechend negativen ökologischen und ökonomischen Auswirkungen einhergehen. Eine Risikoanalyse hat darüber hinaus ergeben, dass selbst bei einem validierten System durch stochastische Effekte (z.B. Tempera-

turschwankungen um  $\pm 1^\circ\text{C}$ ) in bis zu 2 % der Fälle die Reinigungswirkung nicht ausreicht. Adaptive Systeme, die sich selbstständig auf die jeweils vorliegende Reinigungsaufgabe anpassen und somit bedarfsgerecht reinigen, könnten zu massiven Einsparungen an Ressourcen führen.

Ziel des Forschungsvorhabens ist es, ein aus autonom agierenden Akteuren bzw. Agenten aufgebautes, Internet-of-Things-basiertes CIP-System zu entwickeln, das in der Lage ist, die Effizienz der Behälterreinigung in Bezug auf Ressourcen-, Energie- und Zeitbedarf gegenüber einem State-of-the-Art-Referenzsystem (Standard-Orbitalreinigung) zu verbessern.

### ***Wirtschaftliche Bedeutung***

---

Ein Großteil der lebensmittelproduzierenden Betriebe gehört zu den kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU), die weniger als 500 Mitarbeiter haben. Gerade für kleinere Betriebe stellt die Reinigung einen erheblichen Kostenfaktor dar. Mit dem zu entwickelnden System könnten Behälterreinigungsprozesse bedarfsgerechter und effizienter durchgeführt werden. Damit ließe sich der Einsatz von Zeit, Reinigungsmedien und Energie deutlich vermindern und die Produktivität steigern.

Hiervon würden insbesondere KMU mit ihren geringen Produktionschargen profitieren. Die Ergebnisse ließen sich auch auf Reinigungsprozesse anderer Wirtschaftszweige übertragen. Neben Produzenten können auch die Hersteller von Reinigungstechnik von den Ergebnissen profitieren.

### ***Weiteres Informationsmaterial***

---

Universität Erlangen-Nürnberg  
Department Chemie- und Bioingenieurwesen  
Lehrstuhl für Strömungsmechanik  
Cauerstraße 4, 91058 Erlangen  
Tel.: +49 9131 85-29500  
Fax: +49 9131 85-29503  
E-Mail: antonio.delgado@fau.de

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)  
Institutsteil Verarbeitungstechnik (Dresden)  
Heidelberger Straße 20, 01189 Dresden  
Tel.: +49 351 43614-42  
Fax: +49 351 43614-59  
E-Mail: jens-peter.majschak@ivv-dresden.fraunhofer.de

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)  
Godesberger Allee 125, 53175 Bonn  
Tel.: +49 228 3079699-0  
Fax: +49 228 3079699-9  
E-Mail: fei@fei-bonn.de

## Förderhinweis

### *... ein Projekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)*

Gefördert durch:



Das o. g. IGF-Vorhaben der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), Godesberger Allee 125, 53175 Bonn, wird/wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.

*Bildnachweis - Seite 1: @ Gatternig, Universität Erlangen-Nürnberg*

Stand: 4. September 2020