

Contact

Kathrin Fleuchaus
Marketing Communications
Coperion GmbH
Theodorstraße 10
70469 Stuttgart/Deutschland

Telefon +49 (0)711 897 25 07
kathrin.fleuchaus@coperion.com
www.coperion.com

Press Release

科倍隆开发出 **MEGAtex** 冷却模头，用于生产植物基替代蛋白

新的 **MEGAtex S7** 冷却模头为 **HMMA** 湿法植物肉生产提供更大的灵活性

2024 年 2 月，斯图加特讯 - 科倍隆开发了新的 **MEGAtex S7** 冷却模头，用于制造 **HMMA**(高水分素肉)湿法植物肉。从 **ZSK** 食品挤出机挤出后，这种冷却装置可以使植物蛋白形成致密的类似于真肉的纤维结构。

多年以来，科倍隆一直是植物基蛋白生产系统的可靠供应商。新的 **MEGAtex S7** 冷却模头，为 **HMMA** 创造出一种新的挤出生产方式，可实现其不同宽度、强度和质构。此外，**MEGAtex** 冷却模头采用了简易化操作设计，只需几个简单动作就能在很短的时间内切换配方和更换配置。

科倍隆将在 2024 Anuga FoodTec 科隆食品加工展览会 (2024 年 3 月 19-22 日，德国科隆)10.1 馆 B-011 展位展出新的 **MEGAtex S7** 冷却模头。

植物蛋白加工新技术

HMMA 是一种植物基的中间产品，主要用于制作素鸡块或素肉碎等即食食品。它含有 50%-70% 的水份和 30%-50%的植物蛋白，脂肪含量低于 10%。在 **HMMA** 的生产过程中，富含蛋白质的原料首先与水混合，然后在 **ZSK** 食品挤出机中形成均匀的团块，再挤入 **MEGAtex** 冷却模头中冷却成型，形成类似真肉的质构。

通常评判 **HMMA** 的质量标准有质构以及纤维的长度和强度。为了更精准地满足这些质量要求，特别是为小型公司、研究机构和初创企业提供更大的灵活性，科倍隆开发出这种新的成型单元。**MEGAtex S7** 的产量为 5 - 50 kg/h，可与 18、27 和 34 尺寸的 **ZSK** 食品挤出机组合使用。接下来更大尺寸的 **MEGAtex** 将会陆续推出。

February 2024

操作方便，可清洁性好，灵活度高

MEGAtex 冷却模头采用模块化设计，可根据原料和所需产品结构要求进行单独组合。

MEGAtex S7 配有可互换的嵌体，使操作员能够灵活地在 35 至 70mm 之间改变产品宽度，在 10 至 15mm 之间改变高度。只需几个手动操作即可打开冷却模头和更换嵌体。

在切换配方或产品取样时，这种易操作性也是一大优势。MEGAtex 冷却模头的开启机制和卫生设计使操作者可以够到整个模头内部空间，并可立即进行清洁。可最大限度减少因清洁而停机的时间，整条生产线的效率也随之提高。此外，还可在冷却模头的各个段上随时提取产品样品。

在模头的末端，配有一个切割装置，可以在挤出时对 HMMA 进行快速取样。冷却模头装有轮滑，移动方便。这些附加功能使 MEGAtex 在频繁切换产品时特别灵活，是研发应用的理想选择。

“植物基替代蛋白市场正在呈指数级增长，对我们来说，利用创新技术推动产业发展非常重要。我们的目标是使用新的 MEGAtex 冷却模头重新设计和定义 HMMA 制造工艺；用良好的可及性来缩短清洗时间；提高 HMMA 生产的盈利能力。在食品测试实验室使用各种原料进行全面测试后，我们可以非常肯定地说，我们已经完全实现了这些目标。”科倍隆配混与挤出研发部主管 Markus Schmudde 表示。

科倍隆 (www.coperion.com)是食品和健康行业专业设备的全球技术领军者之一。科倍隆研发、制造和维护用于食品、宠物食品、烘焙、制药和化妆品行业的系统、设备和部件。旗下品牌Baker Perkins、Bakon、Coperion K-Tron、Diosna、Gabler、Kemutec、Peerless、Shaffer、Shick Esteve、Unifiller和VMI是配料自动化、预拌粉系统、混合和浇模技术方面的专家。公司在聚合物、食品、健康与营养和售后市场销售与服务三大事业部，科倍隆在全球拥有5000多名员工以及50多家销售和服务公司。科倍隆是Hillenbrand (NYSE: HI)的子公司，Hillenbrand是一家全球性的工业公司，为全球各行各业的客户提供高度集成化的核心工艺加工设备和解决方案。www.hillenbrand.com。

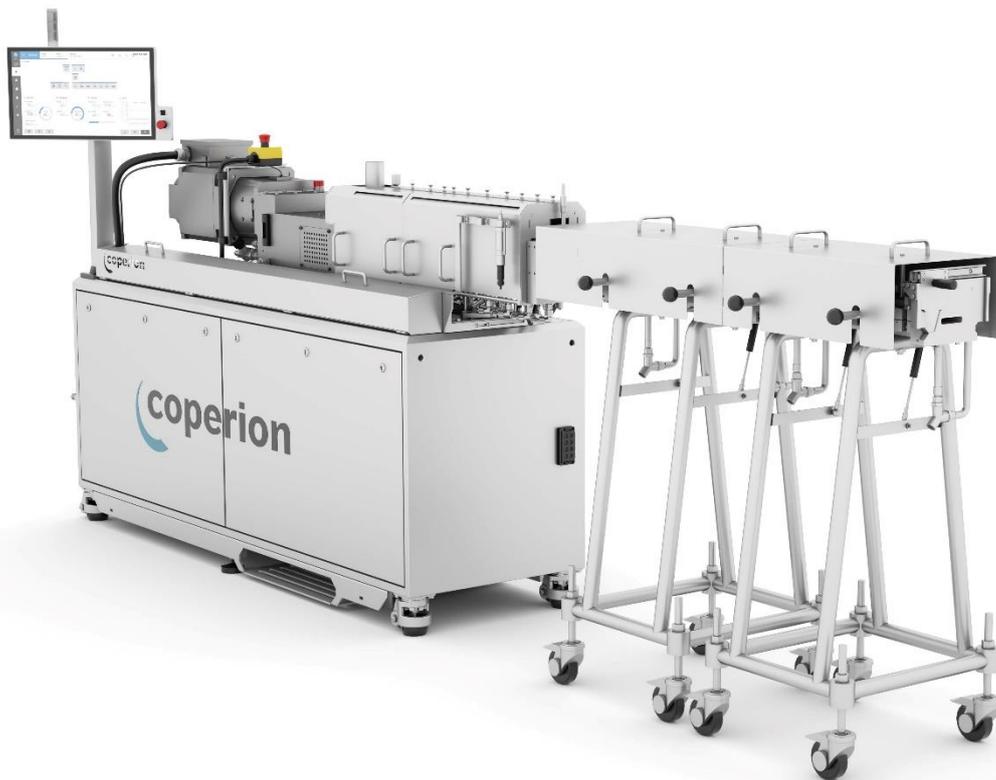


February 2024

Dear Colleagues,
You can find and download this press release in German, English, and Chinese as well as print-ready color images at
<https://www.coperion.com/en/news-media/newsroom/>

Editorial contact and copies:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Str. 20, D - 63811 Stockstadt am Main, GERMANY
Tel.: +49 (0)60 27/ 99 00 5-0
E-Mail: mail@konsens.de, Internet: www.konsens.de



科倍隆为其ZSK食品挤出机新开发的MEGAtex冷却模头，使植物基替代蛋白HMMA（高水分素肉）的生产变得更加灵活和更能盈利。

图片：科倍隆，德国斯图加特