

Kontakt

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

Pressemitteilung

Coperion entwickelt Kühldüse MEGAtex für Herstellung von pflanzenbasierten Fleischersatzprodukten

Neue Kühldüse MEGAtex S7 bietet Herstellern von HMMA-Fleischersatz deutlich mehr Flexibilität

Stuttgart, Februar 2024 – Für die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues) hat Coperion die neue Kühldüse MEGAtex S7 entwickelt. Nach Austritt aus dem ZSK Food Extruder verleiht diese Texturiereinheit der Masse aus pflanzlichen Proteinen die dichte, faserige Struktur, die tierischem Muskelfleisch sehr ähnelt.

Coperion gilt seit vielen Jahren als bewährter Lieferant von Produktionssystemen für Fleischersatzprodukte auf Pflanzenproteinbasis. Mit der Kühldüse MEGAtex S7 hat Coperion einen neuen Austrag für die HMMA-Produktion entwickelt, der sowohl eine variable Breite und Stärke als auch verschiedenste Texturen des Fleischersatzprodukts ermöglicht. Darüber hinaus stattet Coperion die MEGAtex-Kühldüse mit einigen Features aus, die insbesondere ihr Handling vereinfachen und Rezeptur- sowie Konfigurationswechsel mit nur wenigen Handgriffen und in sehr kurzer Zeit ermöglichen.

Auf der Anuga FoodTec 2024 (19.-22.03.2024, Köln/Deutschland) wird Coperion die neue Kühldüse MEGAtex S7 auf seinem Messestand B-011 in Halle 10.1 ausstellen.

Neue Schlüsseltechnologie für die Verarbeitung pflanzlicher Proteine

HMMA ist ein pflanzenbasiertes Zwischenprodukt und wird in erster Linie für Fertiggerichte wie für vegane Hähnchenstücke oder Hackfleisch verwendet. Es enthält 50 bis 70 Prozent Wasser

Februar 2024

und 30 bis 50 Prozent Pflanzenproteine, bei weniger als 10 Prozent Fettgehalt. Im Herstellungsprozess von HMMA werden zunächst proteinreiche Rohstoffe in einem ZSK Food Extruder mit Wasser zu einer homogenen Masse vermischt und aufbereitet. Diese wird im Anschluss durch die Kühldüse MEGAtex gepresst, wo die fleischähnliche Textur definiert und ein fester Strang zur Weiterverarbeitung ausgeformt wird.

Als Qualitätsmerkmale von HMMA gelten die Produkttextur und -festigkeit sowie die Faserlänge und -stärke. Um genau diesen Qualitätsanforderungen noch besser nachzukommen und um insbesondere kleineren Unternehmen, Forschungseinheiten und Start-Ups mehr Flexibilität zu geben, hat Coperion die neue Texturiereinheit entwickelt. Die MEGAtex S7 erzielt Durchsätze von 5 bis zu 50 kg/h und ist mit dem ZSK Food Extruder in den Größen 18, 27 und 34 kombinierbar. Weitere Baugrößen der Coperion MEGAtex-Kühldüse für deutlich höhere Durchsätze werden folgen.

Einfaches Handling, gute Reinigbarkeit und hohe Flexibilität

Die Kühldüse MEGAtex ist modular aufgebaut. Sie besteht aus einzelnen Segmenten, die abhängig von den Anforderungen der Rohstoffe und der gewünschten Struktur des Produkts individuell kombiniert werden können.

Die MEGAtex S7 ist mit austauschbaren Inlays versehen. So kann der Anlagenbetreiber flexibel die Strangbreite zwischen 35 und 70 mm sowie die Strangstärke zwischen 10 und 15 mm variieren. Nur wenige Handgriffe sind notwendig, um die Kühldüse aufzuklappen und die Inlays auszutauschen.

Dieses sehr einfache Handling ist auch bei Rezepturwechseln und bei der Entnahme von Produktproben von großem Vorteil. Durch ihren Aufklappmechanismus und ihr hygienegerechtes Design ist die MEGAtex-Kühldüse über ihre gesamte Länge optimal zugänglich und kann in kürzester Zeit gereinigt werden. Anlagenstillstände aufgrund von Reinigung reduzieren sich auf ein Minimum, die Effizienz der gesamten Produktionsanlage steigt. Darüber hinaus können jederzeit über die gesamte Länge der Kühldüse Produktproben einfach entnommen werden.

Am Ende der Kühldüse ist eine Schneidvorrichtung angebracht, mit der sich HMMA-Produktproben beim Austritt aus der MEGAtex S7 besonders schnell entnehmen lassen. Die

Februar 2024

Kühldüse ist auf Rollen montiert und fahrbar. Dies sind weitere Funktionen, die die MEGAtex bei häufigen Produktwechseln besonders flexibel und ideal für Entwicklungsumgebungen machen.

„Der Markt für pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte wächst exponentiell und es ist uns sehr wichtig, diese Entwicklung mit innovativen Technologien weiter voranzutreiben. Mit der neuen Kühldüse MEGAtex haben wir das Ziel verfolgt, den Herstellungsprozess von HMMA deutlich variabler zu gestalten. Durch eine sehr gute Zugänglichkeit sollten zudem Reinigungszeiten deutlich verkürzt und die Wirtschaftlichkeit der HMMA-Produktion gesteigert werden. Nach umfangreichen Tests in unserem Food Technikum mit unterschiedlichsten Rohstoffen können wir mit Gewissheit bestätigen, dass wir diese Ziele vollumfänglich erreicht haben“, äußert sich Markus Schmudde, Leiter Forschung und Entwicklung, Compounding & Extrusion bei Coperion sehr stolz über die neue Coperion-Kühldüse MEGAtex.

Coperion (www.coperion.com) ist ein globales Industrie- und Technologieunternehmen für Spezialanlagen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Coperion entwickelt, produziert und wartet Anlagen, Maschinen und Komponenten für die Lebensmittel-, Tiernahrungs-, Back-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Die Marken des Unternehmens – Baker Perkins, Bakon, Coperion K-Tron, Diosna, Gabler, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller und VMI - sind Experten für die Automatisierung von Zutaten, Vorteisystemen, Misch- und Dosiertechnologien. Coperion beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter in seinen drei Geschäftsbereichen Polymer, Food, Health & Nutrition und Aftermarket Sales & Service sowie in seinen mehr als 50 Vertriebs- und Servicegesellschaften weltweit. Coperion ist eine Tochtergesellschaft von Hillenbrand (NYSE: HI), einem globalen Industrieunternehmen, das hochentwickelte, prozessrelevante Verarbeitungsanlagen und Lösungen für Kunden in einer Vielzahl von Branchen auf der ganzen Welt anbietet. www.hillenbrand.com

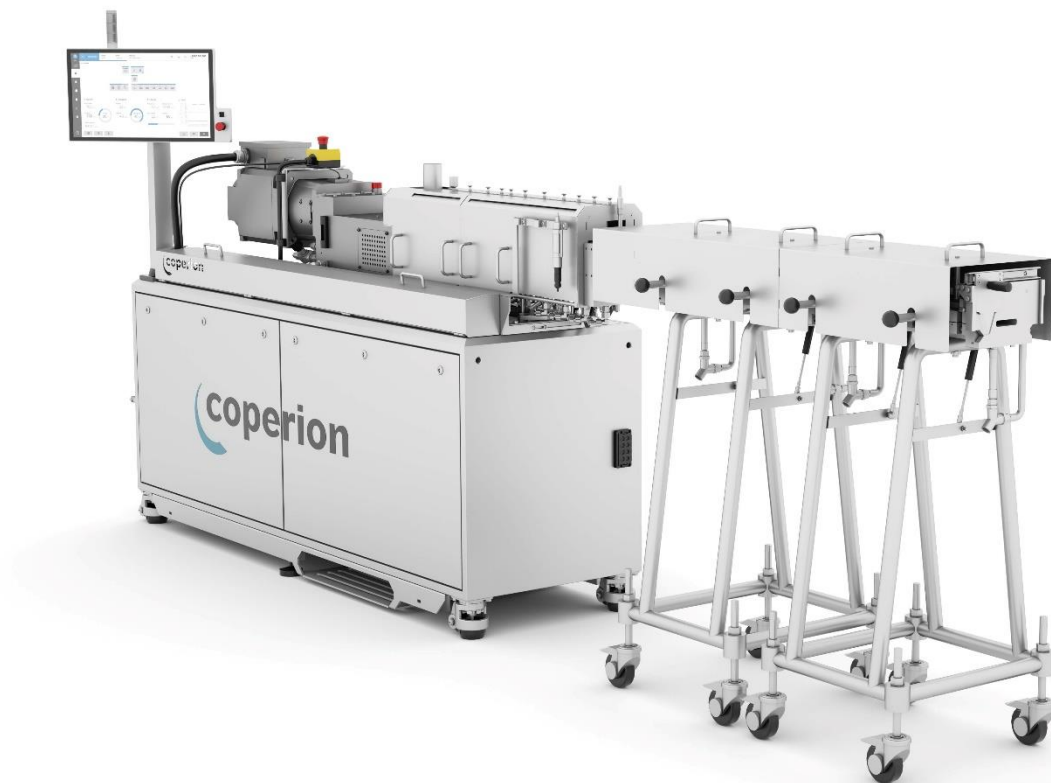


Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Sie finden diese [Pressemitteilung in deutscher, englischer und chinesischer Sprache](#) und [die Farbbilder in druckfähiger Qualität](#) zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

Februar 2024

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

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



Mit der neuen Kühldüse MEGAtex hat Coperion einen Austrag für seine ZSK Food Extruder entwickelt, der die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues) deutlich flexibler und wirtschaftlicher macht.

Bild: Coperion, Stuttgart, Deutschland