

Kontakt

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

Telefon +49 (0)711 897 25 07
Telefax +49 (0)711 897 39 74
kathrin.fleuchaus@coperion.com
www.coperion.com

Pressemitteilung

Coperion liefert Extruder an Foodwest

ZSK Food-Extruder in Hybrid-Design: Ideales System für die Produktentwicklung und -erprobung

Stuttgart, Dezember 2020 – Das Forschungs- und Entwicklungsunternehmen Foodwest Ltd., mit Sitz in Seinäjoki, Finnland, hat sein Technikum um einen ZSK 27 Food-Extruder in Hybrid-Ausführung erweitert. Dank des modularen Aufbaus dieses Coperion-Extrusionssystems können auf der Anlage texturiertes Pflanzenprotein (TVP), Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil (HMMA, High Moisture Meat Analogues) und zahlreiche weitere Extrudate wie Snacks und Cerealien hergestellt werden. Der Extruder eignet sich mit Durchsätzen von bis zu 80 kg/h insbesondere für die Forschung und Entwicklung und ermöglicht dank der konstanten Prozessparameter innerhalb der gesamten ZSK-Extruderbaureihe ein sicheres Scale-up auf höhere Durchsatzbereiche. Neben dem Extruder umfasst das Coperion-System einen hochgenauen gravimetrischen Coperion K-Tron Doppelschnecken-Dosierer K-ML-D5-KT20 für Trockenpulver, eine Zentrische Food-Granulierung ZGF von Coperion Pelletizing Technology sowie eine Kühldüse.

Foodwest agiert seit über 25 Jahren erfolgreich als Entwicklungsdienstleister für innovative Lebensmittel und erweitert mit dem neuen ZSK 27 Food-Extruder seine Produktversuche, Forschungs- und Entwicklungsarbeiten um ein sehr breites Anwendungsspektrum.

ZSK Food-Extruder in Hybrid-Design für maximale Flexibilität

Mit nur minimalem Umrüstaufwand kann Foodwest mit seinem ZSK Food-Extruder in Hybrid-Ausführung sowohl TVP als auch HMMA herstellen. Dosierung und Verfahrensteil sind für beide Anwendungen weitestgehend identisch. Der Austrag unterscheidet sich hingegen maßgeblich. Während sich für die Herstellung von TVP die ZGF an das Verfahrensteil anschließt, um das Produkt direkt an der Düsenplatte zu schneiden, wird HMMA über eine spezielle Kühldüse

Dezember 2020

ausgetragen, die einen Produktstrang mit einer Textur erzeugt, die echtem Fleisch sehr ähnelt. Dank einer von Coperion entwickelten Adapterlösung kann der Austrag des ZSK Food-Extruders in Hybrid-Design in kürzester Zeit von einer ZGF auf eine Kühldüse umgestellt werden. Umgekehrt funktioniert der Tausch genauso schnell, wenn vom HMMA-Prozess auf TVP umgestellt werden soll.

In Kombination mit dem selbstreinigenden Profil und dem modularen Aufbau der Extruder-Doppelschnecken kann Foodwest auf dem ZSK-System neben Fleischersatz auch zahlreiche weitere Produkte entwickeln und testen. Dazu zählen beispielsweise Snacks und Cerealien, für deren Herstellung Foodwest den Extruder sowie sein umfangreich verfügbares Peripherie-Equipment individuell konfiguriert. Dabei profitiert das Unternehmen von den sehr hohen Hygienestandards des Extruders, von dessen intensiver Dispergierleistung und seiner schonenden Produktbehandlung.

Harri Latva-Mäenpää, PhD, Innovation Director bei Foodwest: „Die Extrusion ist eine der interessantesten Technologien, die wir unbedingt in unsere neue Lebensmittelentwicklungs- und Pilotanlage in Finnland integrieren wollten. Das vielseitige Paket und das Know-how von Coperion haben uns überzeugt, diese Investition zu tätigen. Wir können den ZSK-Extruder für die Verfahrens- und Produktentwicklung nutzen und ihn auch mit anderen Herstellungs- und Verpackungstechnologien kombinieren. Damit sind wir in der Lage, auf unserer nach höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit zugelassenen Anlage gemeinsam mit unseren Kunden in aller Welt marktreife Lösungen zu entwickeln“.

Stefan Gebhardt, General Manager Business Unit Food & Pharma bei Coperion, ergänzt: „Es freut uns sehr, ein so renommiertes Unternehmen wie Foodwest mit einem ZSK Food-Extruder in Hybrid-Design auszustatten. Wir sind davon überzeugt, dass der ZSK-Extruder mit seiner großen Flexibilität in der Konfiguration und seinem sicheren Scale-up auf weitere Extruderbaugrößen die optimale Technologie für eine große Bandbreite an Produktversuchen, Forschung und Entwicklung ist. Darüber hinaus freuen wir uns verkünden zu können, dass zukünftig mit dem Foodwest-Technikum in Finnland auch Coperion-Kunden ein Versuchsraum für die Herstellung von Fleischanaloga und weiterer Produkte zur Verfügung steht.“

Dezember 2020

Über Coperion

Coperion (www.coperion.com) ist der weltweite Markt- und Technologieführer bei Extrusions- und Compoundiersystemen, Dosiersystemen, Schüttgutanlagen und Services. Coperion entwickelt, realisiert und betreut Anlagen sowie Maschinen und Komponenten für die Kunststoff-, Chemie-, Pharma-, Nahrungsmittel- und Mineralstoffindustrie. Coperion beschäftigt weltweit 2.500 Mitarbeitern in seinen drei Divisionen Polymer, Equipment & Systems und Service sowie seinen 30 Vertriebs- und Servicegesellschaften. Coperion K-Tron ist ein Teil der Division Equipment & Systems.

Über Foodwest

Foodwest ist ein finnisches Unternehmen, das Dienstleistungen rund um die Entwicklung von Lebensmitteln anbietet. Die Geschäftsidee von Foodwest besteht darin, Unternehmen aus der Food-Industrie bei ihren Aufgaben entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu unterstützen; von den Rohstoffen bis zu fertigen Produkten und von der Idee bis zur Marktreife. Die Dienstleistungen von Foodwest umfassen Ideenfindung, Verbraucheranalyse, Produktentwicklung, Produktionsprozesse, Produktherstellung, Qualitäts- und Sicherheitsmanagement sowie Produktinformationsmanagement. Die Entwicklungs- und Pilotanlage von Foodwest in Seinäjoki, Finnland, die im Oktober 2019 fertiggestellt wurde, erfüllt die Anforderungen von kleinen und mittelständischen Unternehmen ebenso wie die großer Konzerne. Sie umfasst mehrere verschiedene Prozessanlagen und vielseitige Technologien entsprechend der Bedürfnisse von Lebensmittelunternehmen.

Kontakt bei Foodwest

Dr. Harri Latva-Mäenpää, Foodwest Ltd.
Kärryväylä 4 60100 Seinäjoki, Finnland
Tel.: +358503561515
E-Mail: harri.latva-maenpaa@foodwest.fi, Internet: www.foodwest.fi/en



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

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,
Im Kühlen Grund 10, D-64823 Groß-Umstadt
Tel.: +49 (0)60 78/93 63-0, Fax: +49 (0)60 78/93 63-20
E-Mail: mail@konsens.de, Internet: www.konsens.de

Dezember 2020



Der Coperion ZSK Food-Extruder in Hybrid-Design und das dazu gehörige Peripherie-Equipment geben Foodwest eine sehr hohe Flexibilität bei den umfangreichen Produktversuchen mit Fleischersatz und weiteren Forschungs- und Entwicklungsarbeiten für Kunden.

Bild: Foodwest, Seinäjoki, Finnland