

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 erweitert Kühldüsenbaureihe MEGAtex für High Moisture Meat Analogues

Neue Coperion-Kühldüse MEGAtex R90 ermöglicht flexibel einstellbare Fleischersatztexturen bei hohen Durchsätzen

Stuttgart, März 2024 – Pünktlich zur Anuga FoodTec (19.-22.03.2024, Köln/Deutschland) präsentiert Coperion auf seinem Messestand B-011 in Halle 10.1 die nächste Ausführung seiner Kühldüsenbaureihe MEGAtex für die Herstellung von pflanzenbasiertem HMMA (High Moisture Meat Analogues). Die neue Texturiereinheit MEGAtex R90 erzielt Durchsätze von bis zu 500 kg/h und ist optimal auf Coperions ZSK Food Extruder in den Baugrößen ZSK 43 und ZSK 54 abgestimmt.

Das Fleischersatzprodukt HMMA wird auf Basis von pflanzlichen Proteinen hergestellt. Die MEGAtex Kühldüse sorgt für die fasrige und fleischähnliche Textur. HMMA findet in veganem Geschnetzeltem, Hähnchenanaloga und anderen Produkten Verwendung.

Neue MEGAtex R90 für hohe HMMA-Durchsätze

Coperion hat seine neuen Texturiereinheiten der Baureihe MEGAtex speziell für den Einsatz mit dem ZSK Food Extruder ausgelegt. Der ZSK Doppelschneckenextruder und die Kühldüse MEGAtex sind die zentralen Technologien des High Moisture Extrusionsverfahrens, bei dem aus pflanzlichen Proteinen Fleischanaloga mit einer dichten, faserigen Struktur hergestellt werden, die tierischem Muskelfleisch ähnlich sind.

Die neue Kühldüse MEGAtex R90 baut auf dem Prinzip einer Runddüse auf. Die Proteinmasse durchläuft nach Austritt aus dem ZSK Food Extruder einen runden Kanal, in dem das Produkt auf die gewünschte Temperatur heruntergekühlt und die fleischähnliche Textur gezielt

März 2024

ausgebildet wird. Herstellern von Fleischersatzprodukten öffnet die Kühldüse ein sehr weites Spektrum möglicher Inhaltsstoffe und Texturen – von glatt über aufgelockert, dicht, schaumig, grobporig, bis hin zu lang- und kurzfaserig. Auf Prozessparameter wie Temperatur, Druck, Scherraten und Strömung kann der Anlagenbetreiber gezielt einwirken.

Zentrales Element der MEGAtex R90 ist ein rotierender, gekühlter Kern. Zur Beeinflussung der Textur und des Düsenflusses ist dieser Kern mit einer Steigung versehen. Dies wiederum wirkt sich auf den Druck im vorgelagerten Extrusionsprozess aus und verändert Textur, Form, Farbe und Oberfläche des HMMA.

Um die HMMA-Produktionsanlage mit sehr hoher Effizienz betreiben zu können, hat Coperion bei der Entwicklung der MEGAtex R90 auf eine sehr gute und schnelle Reinigbarkeit geachtet. Alle Oberflächen der Kühldüse sind sehr leicht zugänglich. Mit nur wenigen Handgriffen kann der Düsenkern samt Antrieb auf Führungsschienen linear verschoben und so aus den Kühlgehäusen gezogen werden. Der Produktkanal wird zugänglich und kann in kürzester Zeit gereinigt werden. Gleichzeitig wird durch das Verschieben der Düse das Prozessteil des ZSK Food Extruder direkt zugänglich. Bei Bedarf können dessen Doppelschnecken gezogen und das Verfahrensteil bequem gereinigt werden, ohne dass die MEGAtex R90 bewegt werden muss.

„Nach der MEGAtex S7 ist die neue MEGAtex R90 die konsequente Erweiterung unserer Kühldüsenbaureihe. Sie ermöglicht Herstellern von Fleischersatzprodukten, HMMA mit einer konstant sehr hohen Produktqualität herzustellen. Auch bei den großen Durchsätzen, die mit der MEGAtex R90 erzielt werden, bietet die Kühldüse dem Betreiber die Möglichkeit, die Textur äußerst variabel und gezielt zu beeinflussen. Damit erfüllt sie gemeinsam mit unserem ZSK Food Extruder wichtige Erfolgsfaktoren für die Herstellung von Fleischersatzprodukten“, sagt Stefan Huber, Project Engineer Research & Development, Compounding & Extrusion bei Coperion.

März 2024

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, Vorteigsystemen, 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

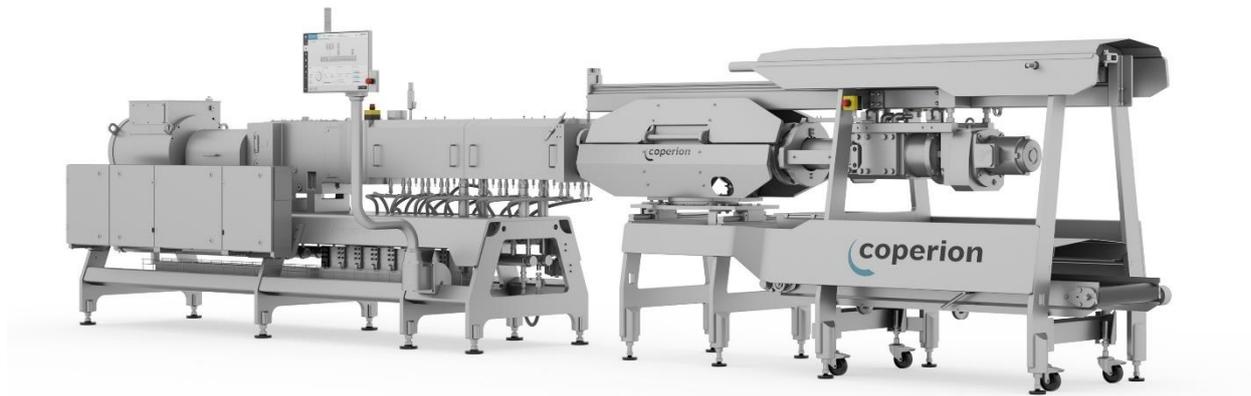


Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher, englischer und chinesischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

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

März 2024



Mit dem ZSK Food Extruder und der neuen Kühldüse MEGAtex R90 gibt Coperion Herstellern von Fleischersatzprodukten eine Produktionseinheit an die Hand, die es ermöglicht, HMMA (High Moisture Meat Analogues) bei großen Durchsätzen und gleichzeitig sehr hoher Produktqualität zu fertigen.

Bild: Coperion, Stuttgart, Deutschland

März 2024



Coperion hat die neue Kühldüse MEGAtex R90 für die Herstellung von pflanzenbasiertem HMMA (High Moisture Meat Analogues) entwickelt, das beispielsweise in veganem Geschnetzeltem Einsatz findet.

Bild: Coperion, Stuttgart, Deutschland