

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

科倍隆为高湿素肉应用扩展 MEGAtex 冷却模头型号

新的科倍隆 MEGAtex R90 冷却模头可在高产能下灵活调整植物肉的质构

斯图加特，2024 年 3 月-恰逢 Anuga FoodTec（2024 年 3 月 19-22 日，德国科隆），科倍隆将在 10.1 号展厅的 B-011 展位上展示其 MEGAtex 系列冷却模头的最新型号，用于制造植物基 HMMA（高水分素肉）。新的 MEGAtex R90 产能高达 500 kg/h，并与 ZSK 43 和 ZSK 54 规格的科倍隆 ZSK 食品挤出机完美匹配。

HMMA 采用植物基蛋白为原料，后续可加工成素肉碎和鸡肉类似物等产品。MEGAtex 冷却模头可赋予 HMMA 肉状纤维和纹理。

用于高产能 HMMA 的新型 MEGAtex R90

科倍隆设计了 MEGAtex 系列冷却模头，专用于配套 ZSK 食品挤出机。ZSK 双螺杆挤出机和 MEGAtex 冷却模头是高水分挤出工艺中的核心，该工艺可让植物蛋白形成与肌肉非常相似的致密纤维结构的人造肉。

新型 MEGAtex R90 基于圆形冷却模头的原理。从 ZSK 食品挤出机中挤出后，蛋白质熔体通过一个圆形通道，并在其中冷却至所需温度，形成所需的类肉质构。对于 HMMA 制造商来说，冷却模头可为产品赋予多种可能的质构——从光滑、松散、紧实、气泡、大孔，一直到长短纤维结构。操作人员可以精确设定过程参数，如温度、压力、剪切速率和质量流量。

MEGAtex R90 的中心元件是其旋转的冷却核心。该芯部设置有可调螺距以改变纹理和喷嘴流量。这反过来又会影响到上游挤出过程中的压力，并改变 HMMA 的质地、形状、颜色和表面形态。

March 2024

为了高效的运行 HMMA 生产设备，科倍隆开发 MEGAtex R90 的主要目标是实现又快又好的可清洗性。首先，冷却模头的表面都无死角，很容易被清洁。其次，只需几次手动调整，包括驱动部分在内的模芯就可以在线性导轨上从冷却筒中抽出。这样就可以完全接触到产品通道，并且立即进行清洁。此外，抽出模芯后可以根据需要拆下挤出机的双螺杆，从而在不移动 MEGAtex R90 的情况下轻松清洁挤出机的加工段。

“继 MEGAtex S7 之后，新的 MEGAtex R90 再一次扩充我们的冷却模头生产线。它使植物肉制造商能够稳定的生产出高质量 HMMA。即使 MEGAtex R90 在高产能运行时，也能让操作人员非常精确地修改纹理，并且多种种类可调。因此，与我们的 ZSK 食品挤出机相结合，它满足了制造高质量植物肉的重要成功因素” 科倍隆研发、混配和挤出项目工程师 Stefan Huber 说道。

科倍隆 (www.coperion.com) 是一家为食品和健康行业提供专业设备的全球行业和技术领军者之一。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、设备和零部件。其品牌-Baker Perkins、Bakon、Coperion K-Tron、Diosna、Gabler、Kemutec、Peerless、Shaffer、Shick Esteve、Unifiller 和 VMI -是配料自动化、面团预处理系统、混合和沉淀技术的专家。在聚合物、食品、健康与营养、售后市场销售与服务三大事业部，科倍隆拥有 5,000 名员工以及 50 家销售和服务公司。科倍隆是 Hillenbrand (纽约证券交易所代码: HI) 的运营公司，Hillenbrand 是一家全球性工业公司，为全球各行各业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

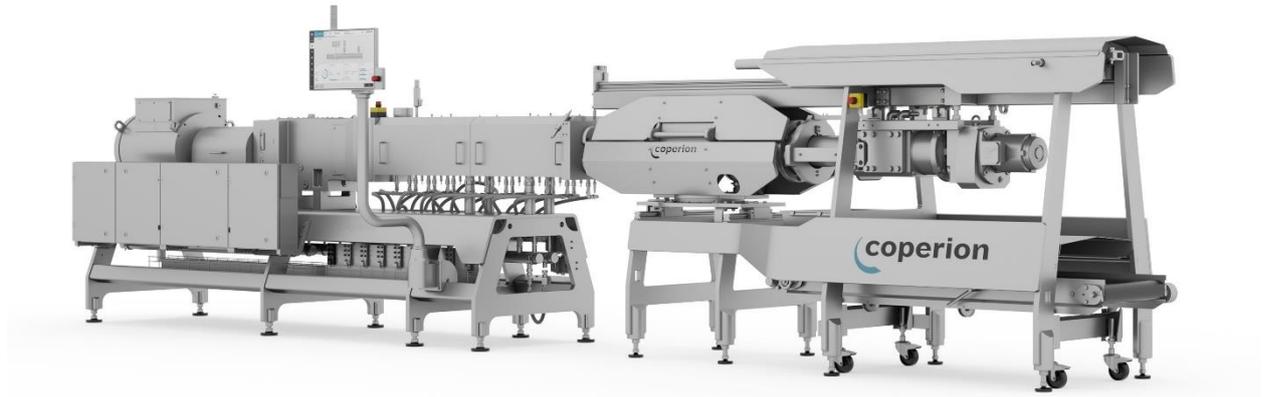


Dear Colleagues,
You can find and download this [press release in German, English, and Chinese as well as print-ready color images](#) at
<https://www.coperion.com/en/news-media/newsroom/>

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

March 2024



科倍隆的 ZSK 食品挤出机和新的 MEGAtex R90 冷却模头为植物肉制造商提供一个高效生产系统，可在高产能下生产高质量的 HMMA（高水分素肉）。

图片:科倍隆, 德国斯图加特

March 2024



科倍隆开发了新的 MEGAtex R90 冷却模头，用于制造植物基 HMMA（高水分素肉），可用于素碎肉等产品。

图片:科倍隆, 德国斯图加特