

Extruder zur Herstellung von Fleischersatzprodukten

Categories : [Food](#), [Messen](#)

Date : 19. April 2022

Auf der diesjährigen Anuga FoodTec (26. – 29. April 2022, Köln) präsentieren Coperion und Coperion K-Tron ihre effizienten Gesamtlösungen für die Lebensmittel- und Tiernahrungsindustrie. Neben dem ZSK Food Extruder in Hybrid-Design für die Herstellung verschiedener Fleischersatzprodukte auf einer Anlage können sich Besucher zudem über die schonende und hygienische Förderung sowie die zuverlässige Dosierung von Inhaltsstoffen und Produkten im Prozess informieren.

ZSK-Extruder im Hybrid-Design: Minimaler Umrüstaufwand

Mit dem ZSK Food Extruder im Hybrid-Design hat Coperion eine innovative Lösung entwickelt, mit der die Herstellung verschiedener Fleischersatzprodukte auf Basis pflanzlicher Proteine – texturiertes Pflanzenprotein (Texturized Vegetable Protein, TVP) und Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil (High Moisture Meat Analogues, HMMA) - auf derselben Maschine möglich ist. Eine Adapterlösung ermöglicht die Umrüstung der Extrusionsanlage ohne großen Personal- und Zeitaufwand. So wird die für die Herstellung von TVP verwendete zentrische Granulierung (ZGF), welche das Produkt direkt an der Düsenplatte nach dem Verfahrensteil schneidet, in kürzester Zeit und mit wenigen Schrauben gegen eine spezielle Kühldüse getauscht, die bei der Herstellung von HMMA einen Produktstrang mit einer Textur erzeugt, die echtem Fleisch sehr ähnelt. Dank des Selbstreinigungseffekts und des modularen Aufbaus der Extruder-Doppelschnecken ist es zudem möglich, zahlreiche weitere Extrudate wie Snacks und Cerealien ebenfalls auf demselben ZSK-System herzustellen.

Standort: Halle 10.1 - Stand F059