

## Koextrusions-Technologien

Artikel vom 18. November 2019

Produktionsbereich allgemein



Die Vorteile einer essbaren Alginathülle verbindet die »ConPro«-Systemtechnologie mit Vakuumfülltechnik.

Neue Möglichkeiten in der Lebensmittelherstellung schafft die »ConPro«-Systemtechnologie (Continuous Process) von Handtmann, verbindet sie doch die Vorteile einer essbaren Alginathülle mit flexibler Vakuumfülltechnik. Ein bedeutender Pluspunkt der neuen Systeme ist es, dass keine Wursthüllen bzw. Därme mehr zum Einsatz gelangen. Bei Alginat handelt es sich um ein langketiges Kohlenhydrat, das aus Braunalgen extrahiert wird. Alginatgele können über einen breiten Temperatur- und pH-Bereich hinweg erzeugt werden. Sie sind nicht wasserlöslich und verhalten sich hitzestabil. Folglich lassen sie sich brühen, räuchern und trocknen. Als essbare Hülle sind sie sehr gut geeignet. Die neue Systemtechnologie des Unternehmens erlaubt die kontinuierliche Produktion eines mit Alginatgel ummantelten Wurststranges. Im Wesentlichen besteht die Lösung aus zwei Vakuumfüllmaschinen, die über einen Koextrusionskopf miteinander verbunden sind. Einer der beiden Vakuumfüller, die Mastermaschine, pumpt die Füllmasse, aus welcher der Wurststrang erzeugt wird. Die

Slavemaschine fördert die Alginatpaste, die später die Wursthülle darstellt. Der Wurststrang kann zu Einzelwürsten geschnitten oder abgedreht werden. Die erzeugten Würste lassen sich als Frischprodukte verpacken oder weiteren Prozessschritten zuführen, beispielsweise einer Reifung und Trocknung oder dem Brüh- und Räuchervorgang. Die Systeme sind modular ausgelegt und können anforderungsspezifisch erweitert und in Automationsprozesse wie dem Gruppier-System, das die Würste selbstständig in Schalen oder auf ein Band ablegt, integriert werden. Wahlweise ist auch eine vollautomatisierte Linie mit Einlegerobotern in Kombination mit Tiefziehverpackungsmaschinen realisierbar. Die neue Systemtechnologie mit ihrer veganen Alginathülle kommt in vielen Anwendungsbereichen zum Einsatz. Darunter Wurst/Fleisch, Molkereiprodukte, Back- und Süßwaren, Fleischersatzprodukte, Fisch oder auch Feinkost.

---

#### **Hersteller aus dieser Kategorie**

---

**Dr. Jessberger GmbH**

Jägerweg 5-7  
D-85521 Ottobrunn  
089 666633-400  
[info@jesspumpen.de](mailto:info@jesspumpen.de)  
[www.jesspumpen.de](http://www.jesspumpen.de)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

**Bucher Unipektin AG**

Murzlenstr. 80  
CH-8166 NIEDERWENINGEN  
0041 44 8572300  
[info@bucherunipektin.com](mailto:info@bucherunipektin.com)  
[www.bucherunipektin.com](http://www.bucherunipektin.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---

**Anton Paar Germany GmbH**

Hellmuth-Hirth-Str. 6  
D-73760 Ostfildern  
0711 72091-0  
[info.de@anton-paar.com](mailto:info.de@anton-paar.com)  
[www.anton-paar.com](http://www.anton-paar.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---