

# Mühlen

Artikel vom **18. November 2019** Produktionsbereich allgemein



Für die Vermahlung mit der Sichtermühle »ZPS« von Hosokawa Alpine eignen sich Weizen und Hülsenfrüchte.

Ein breites Spektrum an Mühlen- und Sichtungssystemen zur Erhöhung des Proteinanteils in pflanzlichen Mehlen bietet Hosokawa Alpine an. Das Funktionsprinzip der Mühlensysteme ist ähnlich. Ziel ist die Aufmahlung des entschälten Endospermkörpers in seine Hauptbestandteile Stärke und Protein, ohne dabei deren Struktur zu zerstören. Je nach Produkt kommen unterschiedliche Hochleistungsmühlen zum Einsatz. Die Weitkammermühle »CW Contraplex« ist aufgrund ihrer zwei rotierenden, sich selbst reinigenden Stiftscheiben vor allem für die Vermahlung von

Ölsaaten wie Raps geeignet. Die Sichtermühle »ZPS« kommt insbesondere dann zum Tragen, wenn der Fasergehalt niedrig ist und eine definierte Korngröße erreicht werden soll. Rohstoffe, die sich für die Vermahlung mit ihr eignen, sind unter anderem Weizen und Hülsenfrüchte wie Faba-Bohnen oder Erbsen. Im anschließenden Sichtungsprozess trennt der »Turboplex ATP«-Sichter das gemahlene Gut in eine proteinarme, grobe Fraktion und ein hochangereichertes, feines Proteinmehl. Das Verfahren der Proteinverschiebung ermöglicht die Herstellung pflanzlicher Proteinkonzentrate als Alternative zu tierischen Proteinen und eröffnet damit neue Marktchancen. Die weiteren Pluspunkte der Trockenfraktionierung liegen im geringen Energie- und Wasserverbrauch im Vergleich zur herkömmlichen Nassaufbereitung. Das Präzisionsverfahren stellt damit ein umweltgerechtes Verfahren zur Erschließung neuer Proteinressourcen dar.

## Hersteller aus dieser Kategorie

#### **KHS GmbH**

Juchostr. 20 D-44143 Dortmund 0231 569-0 info@khs.com www.khs.com Firmenprofil ansehen

## Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7 D-85521 Ottobrunn 089 666633-400 info@jesspumpen.de www.jesspumpen.de Firmenprofil ansehen

## **ProMinent Deutschland GmbH**

Maaßstr. 32/1 D-69123 Heidelberg 06221 842-1800 info@prominent.com www.prominent.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag