

Mischer für die Herstellung von Fleischersatzprodukten

Artikel vom **5. März 2024**Produktionsbereich allgemein

Vegane Fleischalternativen erfordern verfahrenstechnische Lösungen, die hohe Durchsätze und eine homogene Durchmischung der Komponenten ermöglichen. Lösungen hierfür zeigt die Gebrüder Lödige Maschinenbau GmbH auf der diesjährigen Anuga FoodTec in Halle 10.1, Stand G091.



Die Mischung unterschiedlicher Komponenten einer Fleischalternativen-Formulierung ist Thema auf dem Messestand (Bild: Lödige).

Die »Pflugschar«- und »CoriMix«-Mischer von Lödige erfüllen die speziellen Anforderungen an Mischer für die Herstellung veganer Fleischalternativen aus Proteinquellen wie Getreide oder Hülsenfrüchten. Der industrielle Herstellungsprozess von Fleischersatzprodukten erfolgt in mehreren Stufen: von der Aufbereitung der Proteinquellen über ein Proteinkonzentrat bzw. -isolat und texturiertes Pflanzenprotein (Texturized Vegetable Protein, TVP) bis hin zum fertigen Fleischanalog. Der Herstellungsprozess kann generell kontinuierlich oder im Batch-Betrieb erfolgen. Ebenso ist eine Kombination beider Verfahren im quasi-kontinuierlichen Betrieb möglich. Welche

Betriebsart am besten geeignet ist, hängt von der jeweiligen Anwendung und der individuellen Situation ab. Eine Batch-Lösung lässt sich einfacher realisieren und bietet höhere Flexibilität, z. B. bei der Integration in bestehende Umgebungsbedingungen. Kontinuierliche Anlagen ermöglichen hingegen größere Durchsätze mit vergleichsweise kleineren Maschinen. Je größer die Produktionsmengen sind, desto stärker fallen diese Vorteile ins Gewicht.

Bewährte Chargen- und Kontimischer

Für die Herstellung von Fleischersatzprodukten eignen sich zwei Modellreihen von Lödige: Für den Chargen-Betrieb ist der horizontale »Pflugschar«-Mischer eine geeignete Lösung, während sich für den kontinuierlichen Prozess der »CoriMix«-Mischer eignet. Beide Mischer sind in unterschiedlichen Baugrößen und Ausführungen erhältlich. Lödige liefert jedoch nicht nur den oder die Mischer, sondern bietet auch die Realisierung ganzer Anlagen an, sodass die gesamte Prozesskette von der Proteinquelle bis hin zum Fleischersatzprodukt abgedeckt werden kann. Dabei begleitet das Unternehmen Anwender bei der Umsetzung der Gesamtanlage, von der Planung bis hin zur Inbetriebnahme. Die Anuga FoodTec findet vom 19. bis 22. März 2024 in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50 D-74736 Hardheim 06283 51-0 eirich@eirich.de www.eirich.de Firmenprofil ansehen

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19 D-47829 Krefeld 02151 4402-0 info@baumerhhs.com www.baumerhhs.com Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH

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

© 2025 Kuhn Fachverlag