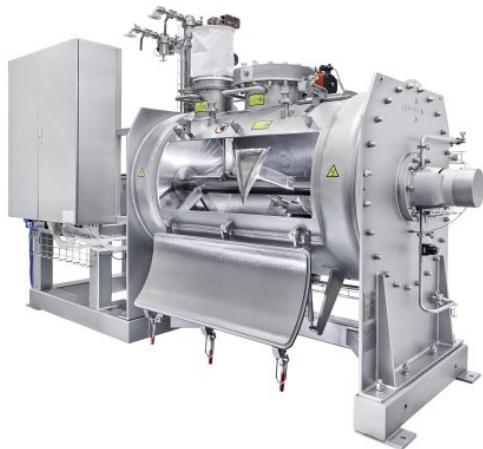


## Mischer für die Herstellung von Fleischersatzprodukten

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 Fleischanalogen. 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

---

**Baumer hhs GmbH**

Adolf-Dembach-Str. 19

D-47829 Krefeld

02151 4402-0

[info@baumerhhs.com](mailto:info@baumerhhs.com)

[www.baumerhhs.com](http://www.baumerhhs.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

**Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH &****Co KG**

Walldürner Str. 50

D-74736 Hardheim

06283 51-0

[eirich@eirich.de](mailto:eirich@eirich.de)

[www.eirich.de](http://www.eirich.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](#)

---