

Schälalange für Erbsen und Ackerbohnen

Artikel vom 9. Oktober 2024

Weitere Trennverfahren

Nach rund einem Jahr Bauzeit hat der Reinbeker Maschinenbauer [Schule Mühlenbau](#) eine Anlage zur Verarbeitung von Erbsen und Ackerbohnen für den Auftraggeber [Golden Fields Alternative Protein](#) fertiggestellt. Mit der neuen Anlage im lettischen Liep?ja erweitert das Unternehmen sein Angebot, während der Anlagenbauer einen weiteren Partner im Bereich der Herstellung von hochwertigen Pflanzenproteinen gewinnen konnte.



Die neu installierte Schälalange (Bild: Golden Fields Alternative Protein).

Golden Fields Alternative Protein setzt auf nachhaltige Anbaumethoden und moderne landwirtschaftliche Technologien, um qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Dazu arbeitet das Unternehmen mit regionalen Landwirtschaftsbetrieben zusammen und plante schon frühzeitig, sein Sortiment um pflanzliche Proteine zu erweitern und so auch

Rohstoffe für pflanzenbasierte Lebensmittel herzustellen. Da zukünftig tierische Proteine wie Fisch oder Fleisch den weltweiten Bedarf allein nicht mehr decken können, sind hochwertige pflanzliche Proteine eine Alternative. An dieser Stelle kam vor rund zwei Jahren Schule Mühlenbau ins Spiel. Die Kahl-Tochterfirma konzipiert und baut seit über 130 Jahren schlüsselfertige Anlagen für die Hafer- und Reisindustrie sowie für verschiedene Getreidearten, Ölsaaten und Leguminosen. Ende 2022 erhielt das Unternehmen den Auftrag, eine Verarbeitungsanlage für Erbsen und Ackerbohnen zu planen, zu bauen und in Betrieb zu nehmen.

Wachsender Markt für pflanzliche Proteine

Alle für die Leguminosenverarbeitung notwendigen Maschinen fertigt der Maschinenbauer am Hauptstandort in Reinbek bei Hamburg. Für die Verarbeitung von Leguminosen zu Proteinen sind viele unterschiedliche Produktionsschritte sowie entsprechendes Know-how erforderlich. Neben der Reinigung und Sortierung gehören auch das Schälen, Separieren, die Feinvermahlung sowie das Trennen in proteinreiche und stärkereiche Fraktionen dazu. Zwei konische Schälmaschinen der Reihe »Verticone VPC« sind das Herzstück der Anlage: Nach der Feinreinigung und Klassifizierung werden die Erbsen und Bohnen zunächst mithilfe eines konischen Steinsatzes geschält. Je nach Einstellung schleift die Anlage die Oberfläche mehr oder weniger intensiv ab und entfernt so punktgenau alle anhaftenden Schalenteile, ohne jedoch das Kernmaterial zu beschädigen. Das entstandene Schalen- Schleifmehl-Gemisch wird anschließend abgesaugt und kann für unterschiedliche Zwecke pelletiert werden, z. B. für den Tierfutterbereich. Die Schälmaschinen verfügen über variable Einstellungen, vor allem für die Anpassung des Schleifspalts, wodurch sich die Qualität des Endprodukts genau steuern lässt. Schule setzt hierbei auf eine konische Schälmaschine, die im Gegensatz zu anderen Schältechnologien eine sehr hohe Ausbeute bei sehr geringen Verlusten verspricht, denn insbesondere bei preiskritischen Produkten wie pflanzlichen Proteinen gilt es, unnötige Verluste auf ein Minimum zu reduzieren. Im Anschluss an die Schälung wird das Kernmaterial feinstvermahlen und mithilfe von Sichttechnik in eine protein- und eine stärkereiche Fraktion für die menschliche Ernährung getrennt.

Hersteller aus dieser Kategorie

ProMinent Deutschland GmbH

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

Grünbeck AG

Josef-Grünbeck-Str. 1
D-89420 Höchstädt
09074 41-0
info@gruenbeck.de
www.gruenbeck.de
[Firmenprofil ansehen](#)
