

Lecithin-Vorbehandlungen

Artikel vom 21. September 2018



Bei der Herstellung von Sojabohnen-, Sonnenblumen- und Rapsöl fallen als Nebenprodukte pflanzliche Lecithine an. Sie werden in der Lebensmittelindustrie

aufgrund ihrer technologischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften als natürliche Emulgatoren sehr geschätzt. Heute verzehren mehr als 800 Millionen Menschen täglich Produkte, die Lecithin enthalten. Qualitativ hochwertige Lecithine sind an ihrer klaren, hellen Farbe zu erkennen. Dabei ist der Feststoffgehalt entscheidend für die Qualität des Lecithins. Um hochwertiges Lecithin zu erhalten, reicht es nicht alleine aus, die Feststoffe aus dem Prozess zu entfernen. Entscheidend ist, dass dies zum richtigen Zeitpunkt geschieht. Idealerweise wird eine Miszella-Klärung bereits in die Extraktionsphase integriert. Dadurch fallen weder Ölverluste noch Abwässer an. Ein weiterer Vorteil ist, dass keine Filterhilfsmittel benötigt werden und die Destillationsanlage sauber bleibt. Üblicherweise ist im Laufe eines Jahres weder eine Reinigung noch eine Erhöhung des Dampfdrucks erforderlich, um Verschmutzungen entgegenzuwirken. Klärseparatoren von GEA sind für die Miszella-Klärung gasdicht ausgelegt. Eine Stickstoffüberlagerung sorgt für den zuverlässigen Explosionsschutz. Die Integration des Klärseparators nimmt nur wenig Platz in Anspruch und es ist kein zusätzliches Bedienpersonal notwendig. Diese Punkte machen die Miszella-Klärung sehr wirtschaftlich. Die neue Generation der »RSC«-Klärseparatoren ist für Lecithin-Prozesse sehr gut geeignet. Sie ist robust, langlebig und zeichnet sich zudem durch Eigenschaften aus, die eine bestmögliche Prozesskontrolle und Produktqualität bedingen. So schützt beispielsweise der hydrohermetische Zulauf das Produkt durch eine schonende Produktzufuhr vor den Auswirkungen hoher Scherkräfte, während die hydrohermetische Dampfdichtung verhindert, dass Dämpfe im Eintrittsbereich eine Eintrübung des Öls verursachen.

Hersteller aus dieser Kategorie
