

Bühler und Hosokawa Alpine kooperieren bei nachhaltigen Pflanzenproteinen

Artikel vom **6. Juli 2021**

Produktionsbereich allgemein

Von der Bohne bis zum Burger: [Hosokawa Alpine](#) und [Bühler](#) bieten Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Pflanzenproteine.



Johannes Wick, CEO Grains & Food bei Bühler, und Dr. Antonio Fernández, Vorsitzender des Vorstands von Hosokawa Alpine, bei der Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung (Bild: Hosokawa Alpine).

Die Schweizer Bühler Group und die Hosokawa Alpine Group aus Deutschland haben eine strategische Zusammenarbeit vereinbart, mit der sie die Produktion nachhaltigerer Pflanzenproteinlösungen beschleunigen und stärken wollen, um Anwendern eine effiziente Wertschöpfungskette für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten zu Proteinzutaten zu bieten.

Vom Feld bis zu den Konsumenten

Als führender Anbieter für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten bietet Bühler Lösungen für den Umschlag, die Reinigung, Schälung und Vermahlung an. Danach folgt die weitere Lebensmittelverarbeitung mit seiner Extrusionstechnologie, die pflanzliche Proteine zu Produkten mit faseriger, fleischähnlicher Textur texturiert. Hosokawa Alpine ergänzt den Produktionsprozess mit seiner Technologie für die trockene Trennung des Proteins von Hülsenfrüchten: Feinvermahlung und Windsichtung. Die Kombination des vorgelagerten Hülsenfruchtprozess und des Verfahrens zur Zerkleinerung und Klassierung führt laut Angabe der Unternehmen zu höchstmöglichen Erträgen an hochwertigen Proteinkonzentraten. Mit dieser Partnerschaft wollen beide Unternehmen ihren Kunden Prozesstechnologie und Prozesswissen entlang der gesamten Proteinverarbeitungskette bieten: vom Feld bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten.



»Hosokawa Alpine wird unser bevorzugter Partner bei integrierten Lösungen für unsere Kunden, die nachhaltige Proteine verarbeiten. Dank ihrer großen Expertise in der Proteinextraktion können wir jetzt die gesamte Wertschöpfungskette für pflanzliche Proteine abdecken – von jeder Art von Hülsenfrüchten bis hin zu konsumfertigen Trockenextrudaten.« (Johannes Wick, CEO Bühler Grains & Food)



»Durch die Zusammenarbeit mit Bühler können wir das Potenzial der Wertschöpfungskette voll ausschöpfen. Mit unseren kombinierten Technologien erfüllen wir die Marktanforderungen bestmöglich und treiben die Entwicklungen in der Prozesskette voran.« (Dr. Antonio Fernández, Vorsitzender des Vorstands von Hosokawa Alpine)

Mit der strategischen Partnerschaft möchten die Unternehmen ihre Innovations- und Entwicklungskapazitäten stärken. Der Markt für nachhaltige Proteine sei in den letzten Jahren deutlich gewachsen, angetrieben durch die Nachfrage der Endkonsumenten nach nachhaltigeren Proteinen. Die integrierte und partnerschaftliche Zusammenarbeit soll eine nahtlose Erfahrung für die Kunden bieten, angefangen mit den Anwendungszentren im schweizerischen Uzwil und dem neuen Food Application Center im US-amerikanischen Minneapolis, wo neue Methoden entwickelt werden, um Hülsenfrüchte und Getreide in neue Lebensmittellösungen weiterzuentwickeln. Ergänzt werden die Anwendungszentren durch die Einrichtungen von Hosokawa Alpine im deutschen Augsburg. Die Unternehmen arbeiten bereits seit den 1980er-Jahren in verschiedenen Projekten zusammen.

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](#)

ProMinent Deutschland GmbH

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

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6
D-73760 Ostfildern
0711 72091-0
info.de@anton-paar.com
www.anton-paar.com
[Firmenprofil ansehen](#)
