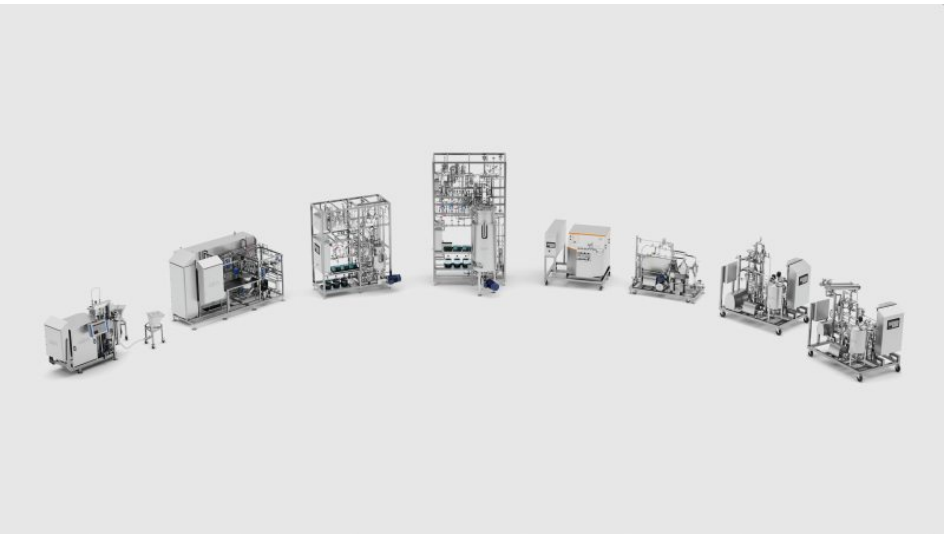
Mobiles Testzentrum für New-Food-Anwendungen

Artikel vom **19. April 2022**
Produktionsbereich allgemein

Auf der »Anuga FoodTec 2022« zeigt Gea in Halle 5.1, Stand C.001/D.019, eine neue Pilotlinie zur Kultivierung und Fermentation für den New-Food-Markt als Katalysator für die zelluläre Landwirtschaft auf dem Weg vom Labor zur kommerziellen Herstellung.



Das modulare Testzentrum ist eine voll ausgestattete Prozesslinie im Pilotmaßstab für das Erzeugen von zellulären und azellulären Produkten im Bereich New Food (Bild: Gea).

Mit dem mobilen Testzentrum möchte Gea Innovationen in der aufstrebenden zellulären Landwirtschaft fördern und Anwender beim Pilotieren und Skalieren von Entwicklungen aus dem Bereich New Food unterstützen. Das erstmals gezeigte »Mobile Testzentrum (MTC)« für New-Food-Anwendungen ist eine voll ausgestattete, individuell konfigurierbare Prozesslinie im Pilotmaßstab zur Kultivierung von verschiedenen Zelltypen bzw. zur Fermentation. Diese Linie kann gemietet, an einem Standort des Herstellers getestet oder gekauft werden. Laborausrüstung allein lasse zwar einen experimentellen Nachweis zu, dass Rezeptur oder Zellwachstum für ein bestimmtes

Endprodukt funktionieren könnten, aber erst in Pilotlinien könnten diese Ergebnisse evaluiert und ein tragfähiges Konzept für eine industrielle Skalierung erarbeitet werden. Eben diese Lücke zwischen Laborarbeit und den Demoanlagen soll die neue Prozesslinie füllen. Anwender können die Parameter Lebensfähigkeit der Zellen, Massenbilanz oder Ausbeute im Testzentrum ermitteln, Prozesse effizient anlegen und ein belastbares Geschäftsmodell für die spätere kommerzielle Produktion erarbeiten.

Verlässliche Konzeptstudien

Um die Skalierung zur kommerziellen zellbasierten Herstellung zu unterstützen, müssen Anwender nicht in eine vollständige Pilotanlage investieren, sondern können stattdessen das »MTC« nutzen, um Wachstum und Verhalten von Zellkulturen und Mikroorganismen sowie Fermentationsprozesse zu studieren, Rezepte zu modifizieren, Wachstumsmedien und Inhaltsstoffe zu verändern und Prozessparameter zu beeinflussen, die den Ertrag und die Reproduzierbarkeit erhöhen. Damit sollen Anwender mehr Investitionssicherheit erhalten, wenn sie New-Food-Terrain betreten.

Vollständige Prozesslinie

Das »MTC« besteht laut Hersteller aus acht branchenweit anerkannten, den Lebensmittelvorschriften entsprechenden Technologien: Dazu gehören multifunktionale Fermenter bzw. Bioreaktoren sowie Anlagen zum Mischen, zur Wärmebehandlung, zur Homogenisierung, zum Separieren und Filtrieren. Das System gibt die Freiheit, die Reihenfolge der verschiedenen Stufen zu ändern und Prozessschritte hinzuzufügen oder zu wiederholen, um Kultivierungs- und Fermentationsstrategien sowie die Produktgewinnung zu testen. Dank flexibler Prozessarchitektur kann die Anlage individuell konfiguriert, installiert und vor Ort in Betrieb genommen werden. Die »Anuga Foodtec 2022« findet vom **26. bis 29. April 2022** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH
Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetztal.de
www.klb-koetztal.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