

Zerkleinerung von Naturprodukten

Artikel vom **20. September 2022**

Produktionsbereich allgemein



Beispielhafte Feinprallmühle, aufgebaut im »Application Center Food« in Augsburg (Bild: Hosokawa Alpine).

Der Anbieter im Bereich mechanische Verfahrenstechnik und Folienextrusion [Hosokawa Alpine](#) bietet für die Verarbeitung von Naturprodukten wie Gewürzen, Heilkräutern, Trockengemüse oder Wurzeln angepasste Lösungen an. Leichte und schwere Verunreinigungen wie Steine und Stängel können mit dem »MZM Multi-Plex«-Zickzack-Sichter entfernt werden. Je nach Leistungsanforderung gibt der Hersteller Durchsätze von einigen Kilogramm bis hin zu mehreren Tonnen pro Stunde an. Der Sichter ist wartungs- und verschleißarm konstruiert sowie einfach zu bedienen.

Schneid- und Feinprallmühlen

Zur Vorzerkleinerung bzw. zum Vorschneiden wurde die Schneidmühle »Rotoplex« entwickelt. Damit werden z. B. Gewürze wie Ingwer, Chili, Kräuter wie Oregano oder

auch Tee bei geringstmöglichem Staubaufkommen gleichmäßig fein zerkleinert. Auch hier können Durchsätze von wenigen Kilogramm bis hin zu mehreren Tonnen mit angepassten Feinheiten realisiert werden. Die Feinprallmühle »Ultraplex UPZ« ist eine universelle Gewürzmühle mit verschiedenen Mahlwerkzeugen, z. B. Stiftscheiben oder Plattenschlägerwerk kombiniert mit Sieb oder Mahlbahn, und einstellbarer Rotordrehzahl. Der Hersteller empfiehlt sie besonders für Wurzelgewürze, Samen, Fruchtschalen und harte Samenschoten. Verschiedene Baugrößen, Explosionsschutz und einfache Reinigung machen die Feinprallmühle zu einer flexiblen Lösung für die Vermahlung verschiedener Gewürze. Für ölhaltige Gewürzsamen eignet sich die energieeffiziente Feinprallmühle »Contraplex CW II«. Zusammen mit der speziellen Tropfenform des Weitkammergehäuses sorgen zwei gegenläufig angetriebene Stiftscheiben für eine hohe Relativgeschwindigkeit und wenig Ablagerungen, auch bei fettigen oder feuchten Produkten. Durch die Hitze, die bei der Feinstvermahlung entsteht, können ätherische Öle verdampfen oder hitzeempfindliche Fette schmelzen und zu Agglomeraten oder Verstopfungen in der Mühle führen. Da diese jedoch für Marktwert und Geschmack der Gewürze verantwortlich sind, müssen ölhaltige Gewürze sehr schonend verarbeitet werden, beispielsweise durch kryogene Vermahlung mit flüssigem Stickstoff oder konditionierter Luft. Der Hersteller hat seine Anlagen mit vakuumisolierten Stickstofftanks, einem isolierten Kreislauf und Kryo-Regelventileinheit zur Stickstoffdosierung speziell für den Betrieb unter kryogenen Bedingungen ausgelegt.

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](#)

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300
info@bucherunipektin.com
www.bucherunipektin.com
[Firmenprofil ansehen](#)
