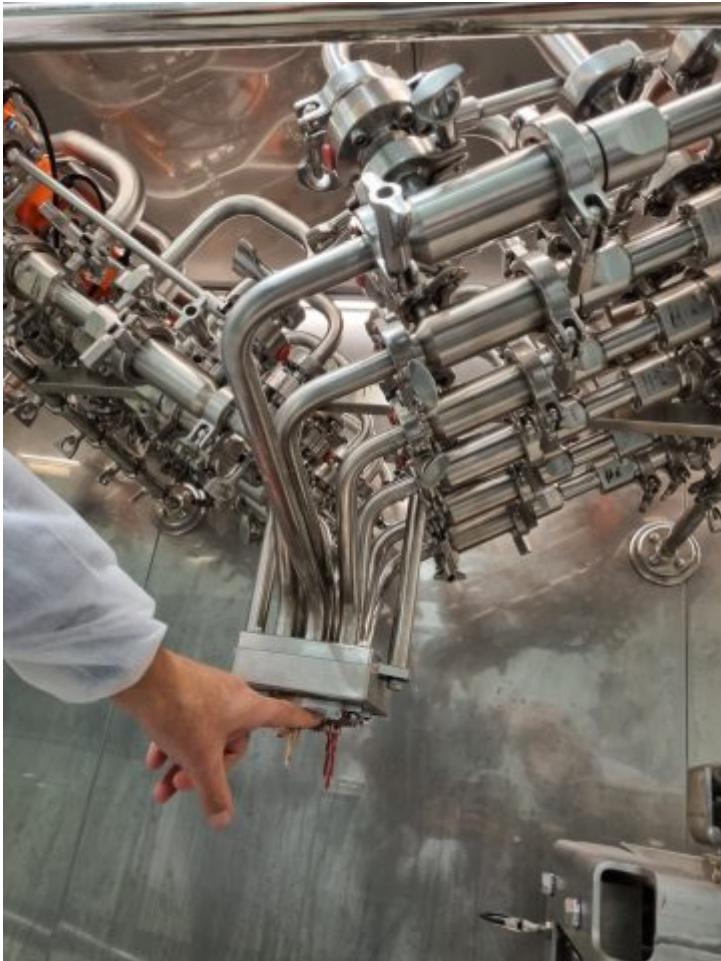


Dosier-Know-how für den 3D-Druck pflanzlicher Steak-Alternativen

Artikel vom **18. Oktober 2022**

Produktionsbereich allgemein

Viele versuchten sich in den letzten Jahren daran, echtes Steak so zu kopieren, dass sich die nicht-tierische Variante nicht vom Original unterscheidet. An einem optimierten Prozess hierfür scheiterten bereits einige Versuche: zu fest, zu weich, zu wenig Textur, unansehnlich – gerade beim Steak ist Geschmack nicht alles.



Sichtbar ist der Fett- und Proteinstrang am Dosierkopf (Bild: Viscotec).

Das israelische Unternehmen [Redefine Meat](#) möchte hier mit neuen Rezepturen und einem neuen Fertigungsverfahren einen Schlussstrich ziehen. Die speziell entwickelten »New-Meat Printer« beinhalten aufwendige Dosiertechnologie von [Viscotec](#). Damit möchten die Verantwortlichen von Redefine Meat endlich Fleisch nachbilden – also drucken – das sich in Textur, Geschmack und Kauerlebnis kaum von Rindfleisch unterscheiden soll. Sind alle Ausgangsstoffe der geheimen Rezeptur vermischt, ergibt das eine viskose Flüssigkeit, deren Dosierung eine Herausforderung darstellt. Über komplexe Dosiergeometrien werden lange Fäden des faserigen Materials zu dünnen Bahnen extrudiert. Viele Layer dieser Bahnen übereinander ergeben schließlich das Stück Fleischimitat. Mit dem »VHD Hygienic Dispenser« von Viscotec kann diese anspruchsvolle Dosieraufgabe bewältigt werden. Die in einem Bereich von 1 bis 7.000.000 mPa*s viskositätsunabhängige Dosiertechnologie ermöglicht einen gleichmäßigen, pulsationsarmen Austrag des zähen Materials. Die erforderlichen Drücke werden durch eine mehrstufige Dosiergeometrie erreicht. Um besser in einen automatisierten Reinigungsprozess integriert werden zu können, wurde der »VHD« zudem speziell für die Anwendung angepasst. Nach Beendigung des Drucks muss das fertige Stück Fleisch noch handelsüblich portioniert und verpackt werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

ProMinent Deutschland GmbH
Maaßstr. 32/1

D-69123 Heidelberg

06221 842-1800

info@prominent.com

www.prominent.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80

CH-8166 NIEDERWENINGEN

0041 44 8572300

info@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH &

Co KG

Walldürner Str. 50

D-74736 Hardheim

06283 51-0

eirich@eirich.de

www.eirich.de

[Firmenprofil ansehen](#)
