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 vermengt, 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

Baumer hhs GmbH
Adolf-Dembach-Str. 19

D-47829 Krefeld
02151 4402-0
info@baumerhhs.com
www.baumerhhs.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

Bucher Unipektin AG
Murzlenstr. 80
CH-8166 NIEDERWENINGEN
0041 44 8572300
info@bucherunipektin.com
www.bucherunipektin.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag