GEA eröffnet neues Technologiezentrum

Artikel vom **4. Juli 2023**
Produktionsbereich allgemein

Am 12. Juni hat GEA das »New Food Application and Technology Center of Excellence (ATC)« in Hildesheim eröffnet.

V.l.: Präsentierten New-Food-Ideen bei der Eröffnung: Dr. Eyal Afergan, Mitbegründer und CEO Imagindairy, Dr. Matthias Hobbie, Leiter Forschung und Entwicklung New Food, Heinz Jürgen Kroner, SVP New Food, Tatjana Krampitz, Head of Technology Management New Food (alle GEA) und Dr. Ingo Meyer, Oberbürgermeister Hildesheim (Bild: GEA/Mike Henning).

Die Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel, kultiviertes Fleisch oder etwa mikrobiologisch gewonnene Milchproteine hat das Potenzial, künftige Generationen auf klimafreundlichere Weise zu ernähren. Im neuen Technologiezentrum werden GEAs New-Food-Experten eine Pilotlinie zur Zellzüchtung und Fermentation nutzen, um Neuentwicklungen auf dem Weg vom Labor zur kommerziellen Herstellung voranzutreiben. Die neue Testplattform im ATC schließt dabei die Lücke zwischen

Testlandschaft und Industrie, ohne dass Anwender sofort in Großanlagen investieren müssen. »Aufbau und Skalierung einer New-Food-Produktion sind eine große Aufgabe«, erklärt Heinz Jürgen Kroner, Senior Vice President New Food bei GEA. »Häufig stecken New-Food-Anbieter noch im Labormaßstab fest – mit eigenen Anforderungen an Hygiene, Aseptik und Prozesse. Die Fertigung auf industriellem Niveau bringt jedoch weit größere technische und finanzielle Herausforderungen mit sich. Um diesen Schritt für Nahrungsmittelhersteller beherrschbar zu machen, loten unsere Prozessexperten im ATC das Potenzial für eine Massenproduktion aus. Letztendlich wollen wir gemeinsam für Konsumenten sichere und bezahlbare New-Food-Produkte entwickeln.«

Fleisch- und Milchprodukte neu denken

Während sich der Weg in Restaurants für zellbasierte Fleischalternativen ebnet, rückt nun die Präzisionsfermentation für Milchproteine in das Forschungsinteresse. Einer der ersten GEA-Kunden in diesem Feld ist das Scale-up Imagindairy aus Israel. CEO Eyal Afergan sagte bei der Eröffnungsveranstaltung: »Wir wollen Milchprodukte ohne die Nachteile für unseren Planeten herstellen. Dafür nutzen wir die uralte Kunst der Fermentation und verbinden sie mit Wissenschaft. So schaffen wir Milchproteine, die den Geschmack, die Funktionalität, das Mundgefühl und die Nährwerte aufweisen, die wir an der Milch so schätzen. Gemeinsam mit GEA können wir den Weg ebnen, um diese Innovation schneller auf den Markt zu bringen, und zwar mit den höchstmöglichen Qualitätsstandards.« Mit alternativ gewonnenen Proteinen können Umweltauswirkungen des Lebensmittelsystems verringert werden und dabei helfen, die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. GEA hat daher New Food als einen der Wachstumshebel in der Strategie »Mission 26« identifiziert. Eine eigenständige Business Unit »New Food« kümmert sich seit 2022 um die Weiterentwicklung der zellbasierten Proteingewinnung.

Hersteller aus dieser Kategorie

KHS GmbH
Juchostr. 20
D-44143 Dortmund
0231 569-0
info@khs.com
www.khs.com
Firmenprofil ansehen

Baumer hhs GmbH
Adolf-Dembach-Str. 19
D-47829 Krefeld
02151 4402-0
info@baumerhhs.com
www.baumerhhs.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