

Kontakt

Julia Conrad
Marketing Communications
Coperion GmbH
Theodorstraße 10
70469 Stuttgart/Germany

Telephone +49 (0)711 897 22 27
Fax +49 (0)711 897 39 74
Julia.conrad@coperion.com
www.coperion.com

Pressemitteilung

Maßgeschneidert für lokale Marktanforderungen

Zippy Edibles wählt Coperion als Partner für die Weiterentwicklung der Produktion von pflanzlichen Fleischersatzprodukten

Stuttgart, Februar 2024 – Für die Herstellung von HMMA (Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil, High Moisture Meat Analogues) hat sich Zippy Edible Products Pvt Ltd aus Rudrapur/Indien für einen Coperion Doppelschneckenextruder ZSK 54 Mv PLUS mit Kühldüse und einem hochpräzisen K2-ML-D5-T35 Dosierer von Coperion K-Tron entschieden. Mit diesem hochmodernen Extrusionssystem kann das Unternehmen nicht nur verschiedene Arten von Fleischersatzprodukten herstellen, die auf die sich stetig verändernden Bedürfnisse des indischen Marktes zugeschnitten sind, sondern läutet auch eine neue Ära der Lebensmittelverarbeitung mittels Extrusionstechnologie in ihrer Produktion ein.

Auf dem Extrusionssystem von Coperion stellt Zippy Edibles verschiedene Produkte auf Pflanzenbasis her, wie beispielsweise Soya Chaap, eine beliebte nordindische Delikatesse, die für ihre fleischähnliche Konsistenz bekannt ist. Der vielseitige Food Extruder ist für diese Aufgabe ideal geeignet, da er eine hohe Betriebssicherheit sowie eine flexible und wirtschaftliche Produktion ermöglicht. Der Doppelschneckenextruder ZSK 54 Mv PLUS sorgt mit einem spezifischen Drehmoment von $11,3 \text{ Nm/cm}^3$ und einer Schneckendrehzahl von bis zu 1500 min^{-1} für ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau. Dank des hohen Durchsatzes der Maschine ist der indische Lebensmittelspezialist in der Lage, bis zu 500 kg HMMA pro Stunde zu produzieren und so die hohe Nachfrage nach vegetarischen Produkten zu bedienen. Durch die tief geschnittenen Schneckengänge mit einem Durchmesser Verhältnis D_a/D_i von 1,8 entsteht ein großes freies Volumen, welches den Einzug der häufig sehr schwer fließenden pflanzlichen

Februar 2024

Zutaten verbessert. Darüber hinaus kann das modular aufgebaute Verfahrensteil des Extruders flexibel an wechselnde Anforderungen angepasst werden. Dies bietet Zippy die Möglichkeit, das Sortiment an pflanzenbasierten Proteinprodukten im Laufe der Zeit zu erweitern. Dank der Vielseitigkeit des Coperion-Extruders können die verschiedenen Herstellungsparameter bedarfsgerecht verändert werden. Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Extrudate produzieren, die je nach individuellen Marktanforderungen geformt, beschichtet und mariniert werden können.

Partnerschaft als Schlüssel zum Erfolg

Ausschlaggebend für die Entscheidung von Zippy eine Zusammenarbeit mit Coperion einzugehen, war neben der fortschrittlichen Technologie auch die verfahrenstechnische Unterstützung sowie die Verfügbarkeit der Ansprechpartner vor Ort. Umfangreiche Versuche im Coperion Technikum in Stuttgart sowie ein umfassender Support vor und nach dem Kauf der Maschine halfen Zippy dabei, das Potenzial des Systems vollständig auszuschöpfen. Darüber hinaus ermöglicht die Unterstützung vor Ort durch Coperion India eine schnelle Reaktion, was den Aufbau einer langfristigen stabilen Partnerschaft erleichtert hat.

„Wir sind sehr stolz darauf, die erfolgreiche Inbetriebnahme des hochmodernen Coperion-Extrusionssystems bekannt zu geben, die für uns einen bedeutenden Fortschritt bei der Herstellung von Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil darstellt. Diese Partnerschaft unterstützt uns bei unserer Vision, Innovationen zu schaffen und Fleischalternativen qualitativ hochwertig und zu marktgerechten Preise anzubieten. Gemeinsam setzen wir neue Maßstäbe in der indischen Lebensmittelindustrie und liefern innovative Lösungen, die dem sich wandelnden Geschmack und den Vorlieben der Verbraucher gerecht werden“, so Sarthak Singhal, Director of Business Development bei Zippy Edibles.

Über Coperion

Coperion (www.coperion.com) ist ein globales Industrie- und Technologieunternehmen für Spezialanlagen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Coperion entwickelt, produziert und wartet Anlagen, Maschinen und Komponenten für die Lebensmittel-, Tiernahrungs-, Back-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Die Marken des Unternehmens – Baker Perkins, Bako, Coperion K-Tron, Diosna, Gabler, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller und VMI - sind Experten für die Automatisierung von Zutaten, Vorteigsystemen, Misch- und Dosiertechnologien. Coperion beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter in seinen drei Geschäftsbereichen Polymer, Food, Health & Nutrition und Aftermarket Sales & Service sowie in seinen mehr als 50 Vertriebs- und Servicegesellschaften weltweit. Coperion ist eine Tochtergesellschaft von Hillenbrand (NYSE: HI), einem globalen Industrieunternehmen, das hochentwickelte, prozessrelevante Verarbeitungsanlagen und Lösungen für Kunden in einer Vielzahl von Branchen auf der ganzen Welt anbietet. www.hillenbrand.com

Februar 2024

⌘ ⌘ ⌘

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher und englischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Str. 20, D - 63811 Stockstadt am Main
Tel.: +49 (0)60 27/99 00 5-0
E-mail: mail@konsens.de, Internet: www.konsens.de



Mit dem Coperion-Extrusionssystem läutet Zippy Edible Products eine neue Ära der Lebensmittelherstellung ein: Dr. Anupama Semwal, Lokesh Pathak und die Mitglieder der Geschäftsführung Sarthak Singhal, Gokul Rungta und Gautam Rungta (von links nach rechts).

Foto: Zippy Edible Products, Rudrapur/Indien