|  |  |
| --- | --- |
|  | **Contact**Kathrin FleuchausMarketing CommunicationsCoperion GmbHTheodorstraße 1070469 Stuttgart/DeutschlandTelefon +49 (0)711 897 25 07kathrin.fleuchaus@coperion.comwww.coperion.com |
|  |
|  |
|  |

Press Release

**科倍隆为高湿素肉应用扩展MEGAtex冷却模头型号**

**新的科倍隆MEGAtex R90冷却模头可在高产能下灵活调整植物肉的质构**

*斯图加特，2024年3月*-恰逢Anuga FoodTec（2024年3月19-22日，德国科隆），科倍隆将在10.1号展厅的B-011展位上展示其MEGAtex系列冷却模头的最新型号，用于制造植物基HMMA（高水分素肉）。新的MEGAtex R90产能高达500 kg/h，并与ZSK 43和ZSK 54规格的科倍隆 ZSK食品挤出机完美匹配。

HMMA采用植物基蛋白为原料，后续可加工成素肉碎和鸡肉类似物等产品。MEGAtex冷却模头可赋予HMMA肉状纤维和纹理。

**用于高产能HMMA的新型MEGAtex R90**

科倍隆设计了MEGAtex系列冷却模头，专用于配套ZSK食品挤出机。ZSK双螺杆挤出机和MEGAtex冷却模头是高水分挤出工艺中的核心，该工艺可让植物蛋白形成与肌肉非常相似的致密纤维结构的人造肉。

新型MEGAtex R90基于圆形冷却模头的原理。从ZSK食品挤出机中挤出后，蛋白质熔体通过一个圆形通道，并在其中冷却至所需温度，形成所需的类肉质构。对于HMMA制造商来说，冷却模头可为产品赋予多种可能的质构——从光滑、松散、紧实、气泡、大孔，一直到长短纤维结构。操作人员可以精确设定过程参数，如温度、压力、剪切速率和质量流量。

MEGAtex R90的中心元件是其旋转的冷却核心。该芯部设置有可调螺距以改变纹理和喷嘴流量。这反过来又会影响上游挤出过程中的压力，并改变HMMA的质地、形状、颜色和表面形态。

为了高效的运行HMMA生产设备，科倍隆开发MEGAtex R90的主要目标是实现又快又好的可清洗性。首先，冷却模头的表面都无死角，很容易被清洁。其次，只需几次手动调整，包括驱动部分在内的模芯就可以在线性导轨上从冷却筒中抽出。这样就可以完全接触到产品通道，并且立即进行清洁。此外，抽出模芯后可以根据需要拆下挤出机的双螺杆，从而在不移动MEGAtex R90的情况下轻松清洁挤出机的加工段。

“继MEGAtex S7之后，新的MEGAtex R90再一次扩充我们的冷却模头生产线。它使植物肉制造商能够稳定的生产出高质量HMMA。即使MEGAtex R90在高产能运行时，也能让操作人员非常精确地修改纹理，并且多种种类可调。因此，与我们的ZSK食品挤出机相结合，它满足了制造高质量植物肉的重要成功因素” 科倍隆研发、混配和挤出项目工程师Stefan Huber说道。

科倍隆（www.coperion.com）是一家为食品和健康行业提供专业设备的全球行业和技术领军者之一。科倍隆研发、制造和维护用于食品、宠物食品、烘焙、制药和化妆品行业的系统、设备和零部件。其品牌- Baker Perkins、Bakon、Coperion K-Tron、Diosna、Gabler、Kemutec、Peerless、Shaffer、Shick Esteve、Unifiller和VMI -是配料自动化、面团预处理系统、混合和沉淀技术的专家。在聚合物、食品、健康与营养、售后市场销售与服务三大事业部，科倍隆拥有5,000名员工以及50家销售和服务公司。科倍隆是Hillenbrand（纽约证券交易所代码：HI）的运营公司，Hillenbrand是一家全球性工业公司，为全球各行各业的客户提供高度集成化的核心工艺加工设备和解决方案。[www.hillenbrand.com](http://www.hillenbrand.com/)



Dear Colleagues,
You can find and download this press release in German, English, and Chinese as well as print-ready color images at

**https://www.coperion.com/en/news-media/newsroom/**

 .

Editorial contact and copies:

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

科倍隆的ZSK食品挤出机和新的MEGAtex R90冷却模头为植物肉制造商提供一个高效生产系统，可在高产能下生产高质量的HMMA（高水分素肉）。

*图片:科倍隆，德国斯图加特*

科倍隆开发了新的MEGAtex R90冷却模头，用于制造植物基HMMA（高水分素肉），可用于素碎肉等产品。

*图片:科倍隆，德国斯图加特*