

**Kontakt**

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

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

## Pressemitteilung

### Coperion auf der Anuga FoodTec 2024:

## Intelligente Lösungen für die Herstellung von Lebensmitteln und Tiernahrung

*Stuttgart, März 2024* – Auf der diesjährigen Anuga FoodTec (19.-22. März 2024, Köln) präsentiert die Coperion Food, Health and Nutrition Division am Stand B-011 in Halle 10.1 innovative Lösungen für die Herstellung von Lebensmitteln und Tiernahrung. Coperion präsentiert die neu entwickelte und zum Patent angemeldete Kühldüse MEGAtex S7 für die Herstellung von pflanzlichen Fleischalternativen sowie das neue lineare Auszugssystem für Zellenradschleusen, das den Zugang und die Reinigung erheblich vereinfacht. Mit der Saugwaage P100 und der hochpräzisen Doppelschnecken-Dosierwaage KT20 präsentiert Coperion K-Tron eine bewährte Lösung für die präzise Zuführung von Zutaten in den Produktionsprozess.

Das umfangreiche Angebot der Coperion Food, Health and Nutrition Division umfasst Produkte von 13 führenden Marken in den Bereichen Zutatenautomatisierung, Mischen, Fördern und Extrudieren sowie Portionier- und Dosiertechnik. Mit diesem Angebot ist Coperion in der Lage, innovative und qualitativ hochwertige Produkte sowie komplette Systeme und Anlagen durch die Kombination von Produkten verschiedener Marken innerhalb der Division zu liefern. Kunden profitieren von einem einzigen Ansprechpartner für die gesamte Anlage. Auf der Anuga FoodTec erwarten Besucher u.a. Experten von Coperion, Coperion K-Tron, Baker Perkins, Shick Esteve und Gabler Engineering, die Informationen über die Extrusion von Lebensmitteln, automatisierte Prozesse oder die Herstellung von Süßwaren geben können.

März 2024

## **Intelligente Lösungen für die Herstellung von Fleischalternativen**

Als Premiere präsentiert Coperion auf der Anuga FoodTec die neu entwickelte Kühldüse MEGAtex S7 für die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues). Nach Austritt aus dem ZSK Food Extruder verleiht diese Texturiereinheit der Masse aus pflanzlichen Proteinen die dichte, faserige Struktur, die tierischem Muskelfleisch sehr ähnelt. Die MEGAtex S7 Kühldüse ermöglicht eine variable Breite und Stärke als auch verschiedenste Texturen des Fleischersatzprodukts. Darüber hinaus stattet Coperion die MEGAtex-Kühldüse mit einigen Features aus, die insbesondere ihr Handling vereinfachen und Rezeptur- sowie Konfigurationswechsel mit nur wenigen Handgriffen und in sehr kurzer Zeit ermöglichen.

Besucher können sich ebenfalls über die Technologien und das Prozess-Know-how zur Herstellung von pflanzlichen Fleischersatzprodukten im Extrusionsverfahren informieren. Der Coperion ZSK Food Extruder in Hybrid-Version bietet eine Lösung für die Herstellung verschiedener TVP- und HMMA-basierter Fleischersatzprodukte auf einer einzigen Maschine. Zusammen mit den hochpräzisen Coperion K-Tron-Dosierern und effizienten Lösungen für das Schüttguthandling bietet Coperion nicht nur die ideale technische Grundlage für den Produktionsprozess, sondern unterstützt Unternehmen auch bei der Entwicklung neuer Rezepturen auf Basis verschiedener Proteine.

## **FX Full Access-System für Zellenradschleusen**

Auf der Messe stellt Coperion eine Neuentwicklung innerhalb der bewährten Full-Access-Serie FX für Zellenradschleusen vor. Für das einfache Ausziehen des Rotors aus dem Gehäuse gibt es nun neben dem bewährten FXS-System in schwenkbarer Ausführung eine lineare Version FXL, die einen vereinfachten, linear geführten Zugang zum Schleuseninneren ermöglicht. Die neue FXL-Auszugsvorrichtung ermöglicht nicht nur ein sicheres und einfaches Handling, sondern überzeugt auch durch eine hohe Zuverlässigkeit. Das System eignet sich besonders für größere Zellenradschleusen und findet in der Regel dort Anwendung, wo hohe Hygieneanforderungen gelten und die Zellenradschleusen häufig gereinigt werden müssen.

## **Chargenwiegesystem mit P100 Saugwaage und KT20 Doppelschnecken-Dosierwaage**

Coperion K-Tron präsentiert zudem ein komplettes Chargenwiegesystem, mit P100 Saugwaage und KT20 Doppelschnecken-Dosierwaage in einem mobilen Wagen mit einem Sammeltrichter.

März 2024

Die Saugwaage kombiniert einen Vakuumabscheider mit einem Wiegesystem, welches zuverlässig das Gewicht des eingesaugten Fördergutes erfasst. Mit dieser Technik lassen sich entweder Chargen aus mehreren Komponenten erstellen oder der Gesamtdurchsatz durch Addition der Teilfördermengen erfassen. Die Saugwaagen sind in verschiedenen Größen von 30 bis 1000 Liter erhältlich. Der KT20 Doppelschnecken-Differentialdosierer ist ideal für die genaue Zudosierung von kleineren Mengen an Inhaltsstoffen. Doppelschnecken-Dosierer sind speziell für schwerfließende Schüttgüter geeignet, wie z.B. klebrige oder schießende Pulver. Alle Komponenten des Chargenwiegesystems sind in Edelstahl gefertigt und das gesamte System – Geräte wie auch Rahmen – wurde speziell für die hohen Hygiene-Anforderungen der Lebensmittelindustrie entwickelt.

#### Über Coperion

Coperion ([www.coperion.com](http://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, Bakon, Coperion K-Tron, Diosna, Gabler, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller und VMI - sind Experten für die Automatisierung von Zutatensystemen, 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](http://www.hillenbrand.com)

Weitere Informationen:

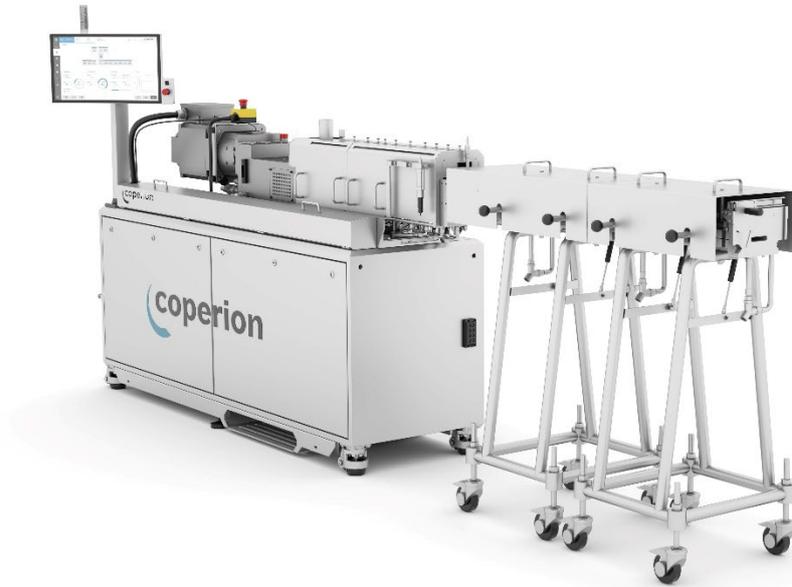


Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher und englischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

#### Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

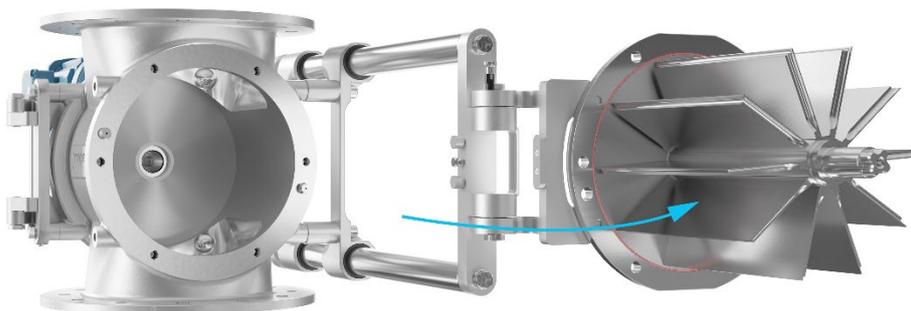
Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,  
Hans-Böckler-Str. 20, D - 63811 Stockstadt am Main  
Tel.: +49 (0)60 27/99 00 5-0  
E-mail: [mail@konsens.de](mailto:mail@konsens.de), Internet: [www.konsens.de](http://www.konsens.de)

März 2024



Mit der neuen Kühldüse MEGAtex hat Coperion einen Austrag für seine ZSK Food Extruder entwickelt, der die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues) deutlich flexibler und wirtschaftlicher macht.

*Foto: Coperion, Stuttgart/Deutschland*



Die neu entwickelte FXL Auszugsvorrichtung eignet sich durch den freien Zugang zum Innenraum der Zellenradschleuse für eine besonders sichere und einfache Reinigung und ist damit ideal für Anwendungen mit höchsten hygienischen Anforderungen.

*Foto: Coperion, Weingarten/Deutschland*