

Wie werden Fleischersatzprodukte hergestellt?

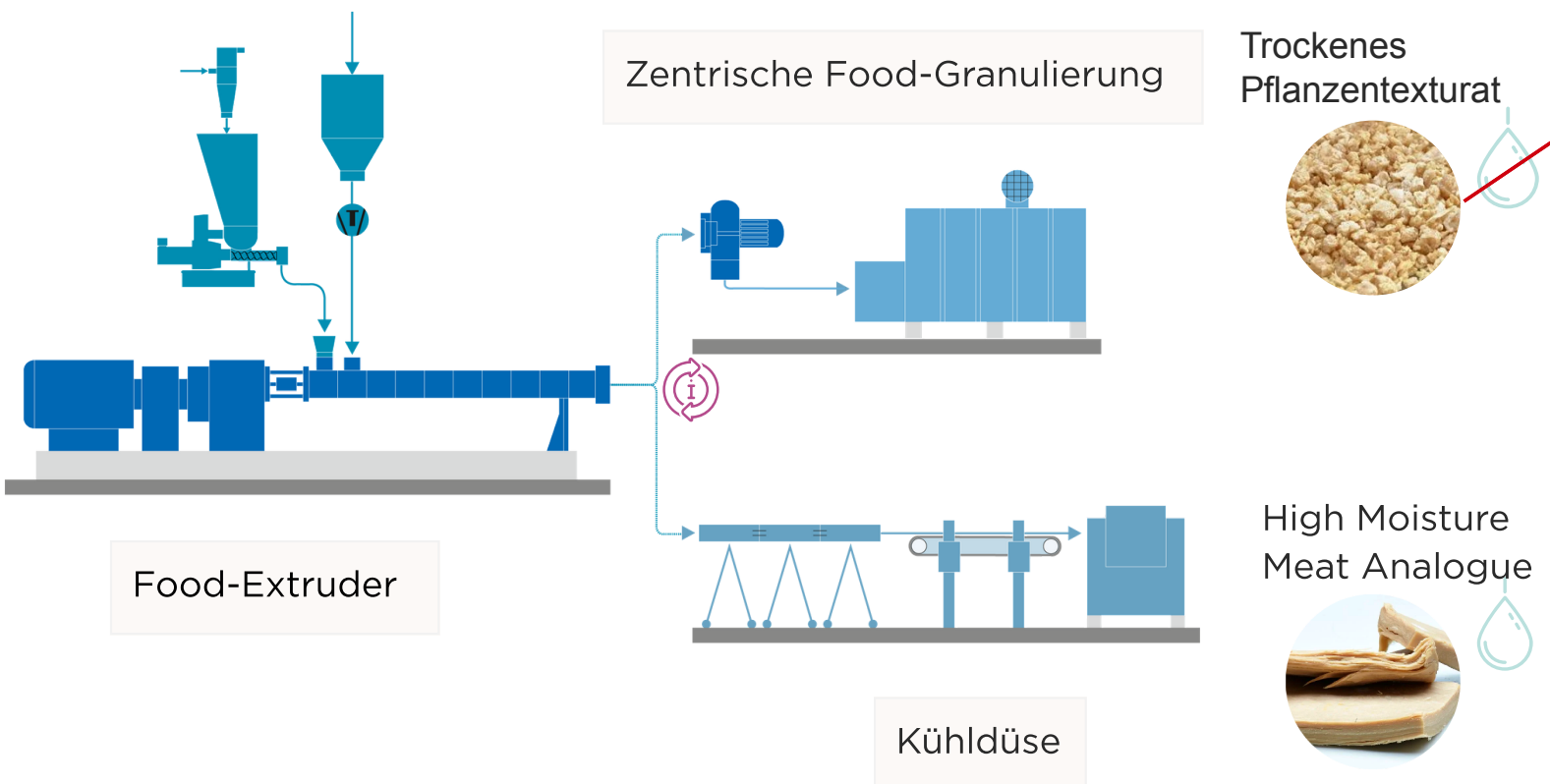
●●●●●●●● Behind the scenes ●●●●●●●●

Fleischersatzprodukte auf Basis von Pflanzenproteinen

Texturiertes Pflanzenprotein (TVP) & Fleischanaloga mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (HMMA) basieren meist auf...  ...Soja  ...Weizen  ...Erbsen.

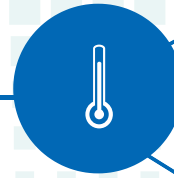
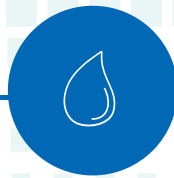
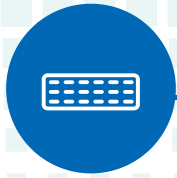
Der Anlagenaufbau

Dosier- und Fördersysteme



Der neue Food Extruder in Hybrid-Ausführung von Coperion verfügt über eine innovative Adapterlösung, die eine Umrüstung zwischen TVP und HMMA (und umgekehrt) ermöglicht.

Der Produktionsprozess



Schüttgut-handhabung

Feststoff-dosierung

Flüssigkeits-dosierung

Extrusion

TVP

HMMA

Granulierung

Kühlung



Coperion ist Industrie- und Technologieführer für Extrusions- und Compoundiersysteme, Dosiersysteme und Schüttgutaufbereitungsanlagen.

Für weitere Informationen: www.coperion.com oder info@coperion.com

Follow us

