

**LET'S  
TALK**

**MAYONNAISE**

**PLUS  
VEGAN  
TREND**

**FrymaKoruma Stephan Terlet**

# 必须要用最好的原料吗？ 你需要的是一个高质量的机器。

热工艺或冷工艺，小批量生产或连续生产，液态蛋黄或蛋黄粉-每个蛋黄酱生产商都有自己的配方。不管你的成功的配方是什么，ProXES为你提供正确的机器来实现你的配方。

作为加工行业的领先制造商，ProXES结合了三个知名品牌的专业知识：FrymaKoruma, Stephan和Terlet。这种集中的专业知识使我们能够应对个性化的挑战和要求。

你是在寻找像真空乳化罐设备这样的单机，还是更喜欢完全集成的连续式生产线？你是否想在你的产品沙拉酱里减少脂肪，糖，或添加剂？你的目的是改善质构还是延长保质期？我们很乐意帮助你。

## 什么造就了完美的蛋黄酱？

蛋黄酱的生产过程中，生产出稳定、均匀的产品是关键。热加工和冷加工都需要机器将粉末和液体混合均匀，并产生植物油、水、醋和蛋黄的稳定乳化。对于低脂产品（如沙拉型蛋黄酱），淀粉或胶体等增稠剂必须可控的加入混合物中。

ProXES的设备因其高加工质量而脱颖而出：高剪切混合系统保证了最佳分散性，并将油滴的尺寸最小化。这样可以防止在包装或储存过程中产生油水分离。

## 热工艺对冷工艺

到底是采用冷加工全脂和低脂蛋黄酱，还是用热加工做低脂沙拉酱（使用淀粉糊）？两种方法都有各自的优缺点。让我们谈谈什么对你的工厂来说什么方式最好！

## 冷加工的优点

- 工艺简单，所有原料在一锅中成型
- 节能（无需加热、冷却或蒸汽）
- 初始投资低
- 后续维护成本低

## 热加工的优点

- 由于可以采用热溶胀的淀粉，减少了原料的成本
- 能对原料进行巴氏杀菌以保证原料的微生物安全
- 可以使用天然淀粉（“清洁标签”）
- 可以灵活使用产线制作蛋黄酱、番茄酱、酱汁

全脂蛋黄酱  
低脂蛋黄酱  
沙拉汁  
调味酱  
蘸酱  
沙拉酱  
夹心酱



# 批次式和连续生产的智能解决方案。

无论你的目标是大批量生产还是小批量定制生产，ProXES都能提供解决方案。

在我们提供快速高效批量生产的单机设备的同时，我们还将FrymaKoruma, Stephan和Terlet机器结合起来，创建最先进的连续和半连续生产线。从在线均质机和真空处理装置到刮板式换热器和上下游设备，我们将为您的业务找到一个交钥匙解决方案。

## 品类与产量

蛋黄酱是许多配菜和酱汁的关键成分——凉拌沙拉、土豆和意面沙拉、蘸酱、蔬菜沙拉的调味料或汉堡和香肠的酱汁。贵公司是否主张产品多样化，并专注于定制化的蛋黄酱？那么你应该看看我们的柔性化工艺生产的真空乳化设备。它们允许你在不同的蛋黄沙拉酱风格和产品之间快速切换。

相比之下，作为餐饮连锁店或其他大宗采购商的供应商，你可能更看重高生产能力。ProXES conti生产线的产量超过5t/h。如果你用连续或半连续的生产线生产低脂蛋黄酱，我们的刮板式换热器可以快速而温和地加热和冷却淀粉糊。随后，采用我们的真空乳化单元制造丝滑的乳化效果。



**Vacutherm**  
高效热工艺设备



**UM74**  
适合小批量生产



**DIL**  
连续式乳化机



**MaxxD® 200**  
高效剪切均质乳化



**Terlotherm**  
刮板式换热器用于快速热交换

## 那番茄酱呢？

无论式蛋黄酱，沙拉酱，塔塔酱或是番茄酱-如果你想生产它，ProXES都可以提供解决方案。我们的多用的加工系统被设计用来制作各种酱汁。向我们的专家咨询如何根据您的需求定制模块化扩展！



## 新的食品趋势，新的机遇。

像素食主义者、清洁标签饮食或无麸质饮食这样的饮食趋势正在上升，这给食品工业带来了新的机遇和挑战。ProXES帮助您将不断变化的营养模式变现，并在竞争中保持领先。

无论是出于健康原因，作为生活方式的一部分，还是出于对动物福利的关注，越来越多的消费者正在用植物蛋白代替肉类和奶制品。

素食主义者、蔬菜主义者和半荤半素主义者正在推动市场增长：预计到2025年，全球素食食品市场规模将以近10%的速度扩张。“清洁标签饮食”是另一个蓬勃发展的趋势。它专注于简单，天然成分，不含添加剂，防腐剂或转基因生物的食品。

### 调整工艺和配方

虽然新的食品趋势可以启动创新并创造增长机会，但它们食品制造商也面临着挑战。如何在不影响产品质量、口感和保质期的前提下，将配方修改为“更清洁、更环保”？去除带有E号的稳定剂对粘度有哪些影响？你现有的机器能处理大豆、大米或坚果等植物替代品吗？

在ProXES，我们是您的合作伙伴，让您的业务经得起未来考验。让我们谈谈我们的解决方案和机器如何帮助您的公司从最新的食品趋势中获益！



所有内容均受版权保护，并由ProXES GmbH拥有和控制。  
未经ProXES GmbH许可，内容不得复制、存储（在任何媒介中），出版或以其他方式重新发行。

### 当三个高端品牌合力，创新开始

ProXES成功地将三个领先的工艺技术品牌联合在一起：FrymaKoruma, Stephan和Terlet。ProXES将创新和长期的专家知识结合在一起，是一家设备的生产厂商，同时也是为食品、制药、化妆品和化学工业提供前处理生产线解决方案的厂家。

ProXES响应单独的需求，并作为灵活可靠的合作伙伴支持其全球客户。除了我们既定的单机技术，ProXES结合了其品牌的专业知识和协同效应，以创造现代化生产线的概念。通过使用最先进的自动化概念和服务，ProXES为其客户创造了市场竞争优势。我们如何帮助您的业务？

### 您有创意，我们的设备帮您实现！

从灵感到可行性：我们的工艺技术和培训中心是一个尝试新想法的地方。在这里，你可以在配有专业设备的实验室里开发或改进配方，测试任何类型的机器，进行放大和生产测试批次。您将在有关技术设备能力和改造方面收到专家级的建议和支持。

### 与我们的专家联系

有关我们全球子公司的完整列表及其联系方式，请访问：

[www.proxes.com](http://www.proxes.com)

### ProXES GmbH

Kolumbusstrasse 14  
22113 Hamburg  
Germany

T. +49 40 35625-70

E. [info@proxes.com](mailto:info@proxes.com)

### ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.

Room 101, Building No.3  
No.525 Yuan Jiang Road  
Minhang district, Shanghai  
China

T. +86 21 34505720

E. [info.cn@proxes.com](mailto:info.cn@proxes.com)



# FrymaKoruma Stephan Terlet