



DIE KRAFT

**PFLANZLICHER
GETRÄNKE**

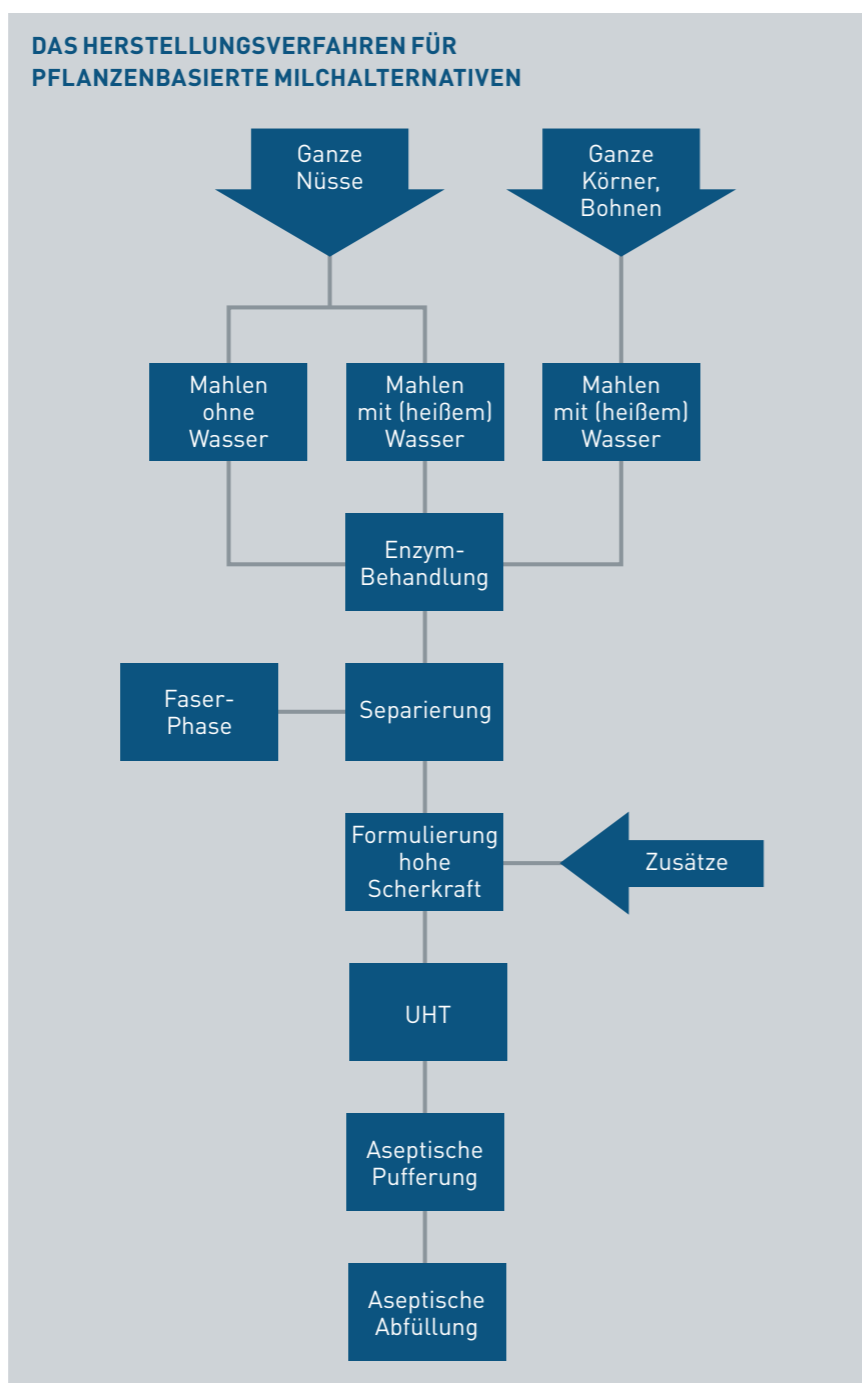
FrymaKoruma Stephan Terlet

EIN BESSERES VERFAHREN FÜR BESSERE MILCH.

Milch auf pflanzlicher Basis ist nicht nur nahrhaft und schmackhaft. Sie ist auch eine wichtige Quelle des Marktwachstums, da sich immer mehr Verbraucher für Alternativen zu traditionell hergestellter Milch entscheiden. Sie können die Chancen nutzen, indem Sie entweder Ihren bestehenden Prozess erweitern oder eine neue Komplettlösung integrieren.

Die verschiedenen Rohstoffe zur Herstellung pflanzenbasierter Milch, sind nicht der einzige Faktor, der sich auf die Prozessgestaltung auswirkt. Es ist auch die unterschiedliche Art, in der sie vorliegen, wie z. B. als ganzes Korn, Mehl oder flüssiges Konzentrat.

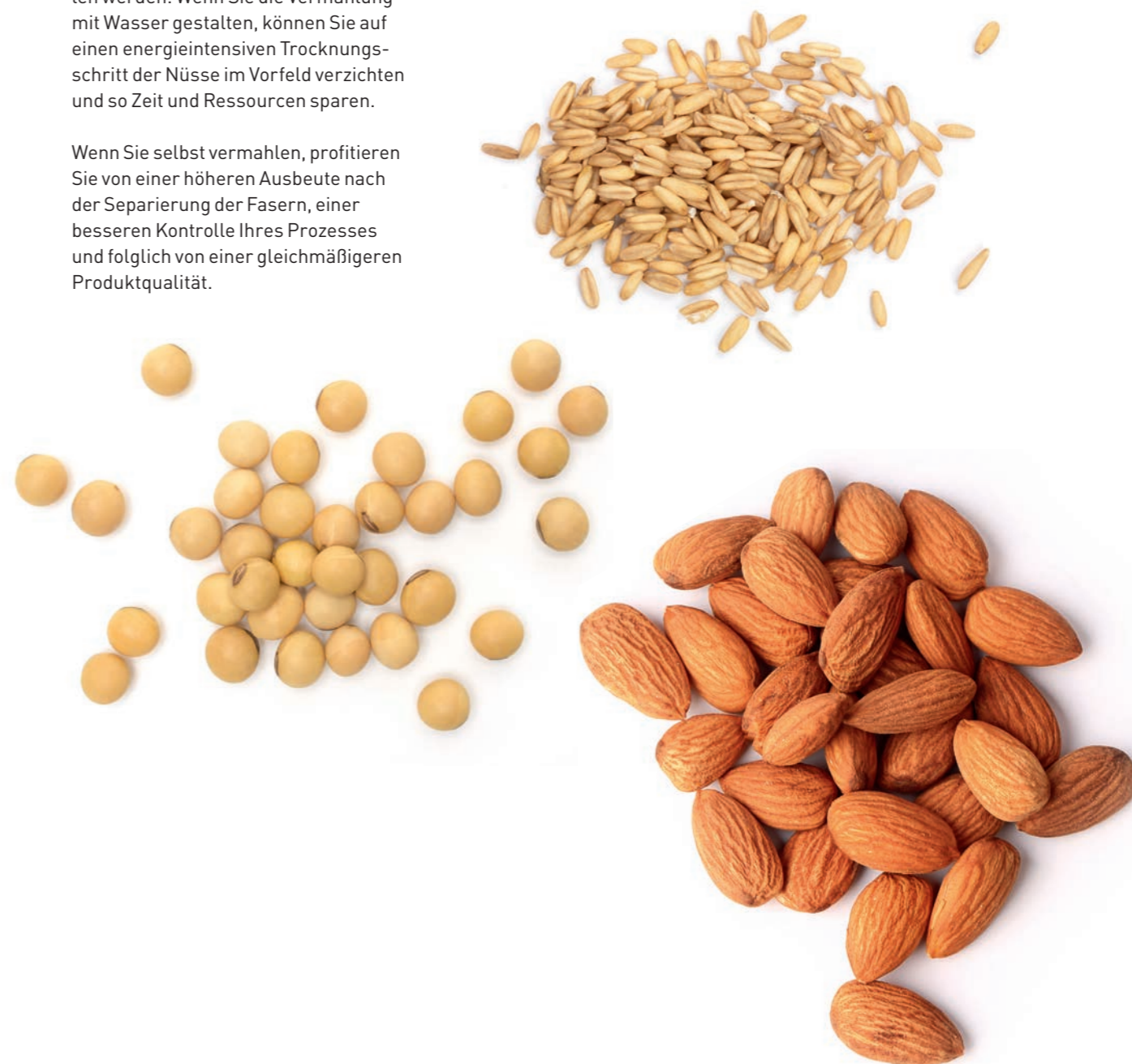
Die Gemeinsamkeit aller Produktionsverfahren sind die Nachfolgeprozesse zur Bearbeitung des sogenannten „Slurries“. Nach der enzymatischen Behandlung werden die groben Fasern separiert, bevor die weiteren Rezepturbestandteile zugegeben werden. Zu den weiteren Schritten gehören die UHT-Behandlung sowie das Puffern und Abfüllen.



AUSBEUTE FLEXIBILITÄT KONTROLLE ENERGIE NACHHALTIGKEIT

Die Herstellung des Slurries aus bereits vorgemahlene Rohstoffen ist ein guter Startpunkt für die Entwicklung und erste Produktion. Das eigentliche Potenzial liegt jedoch im Vermahlen der Rohstoffe in Eigenregie. Beispielsweise können Rohstoffe mit hohem Fettgehalt wie Mandeln oder verschiedene Nusssorten mit oder ohne Verwendung von Wasser gemahlen werden. Wenn Sie die Vermahlung mit Wasser gestalten, können Sie auf einen energieintensiven Trocknungsschritt der Nüsse im Vorfeld verzichten und so Zeit und Ressourcen sparen.

Wenn Sie selbst vermahlen, profitieren Sie von einer höheren Ausbeute nach der Separierung der Fasern, einer besseren Kontrolle Ihres Prozesses und folglich von einer gleichmäßigeren Produktqualität.

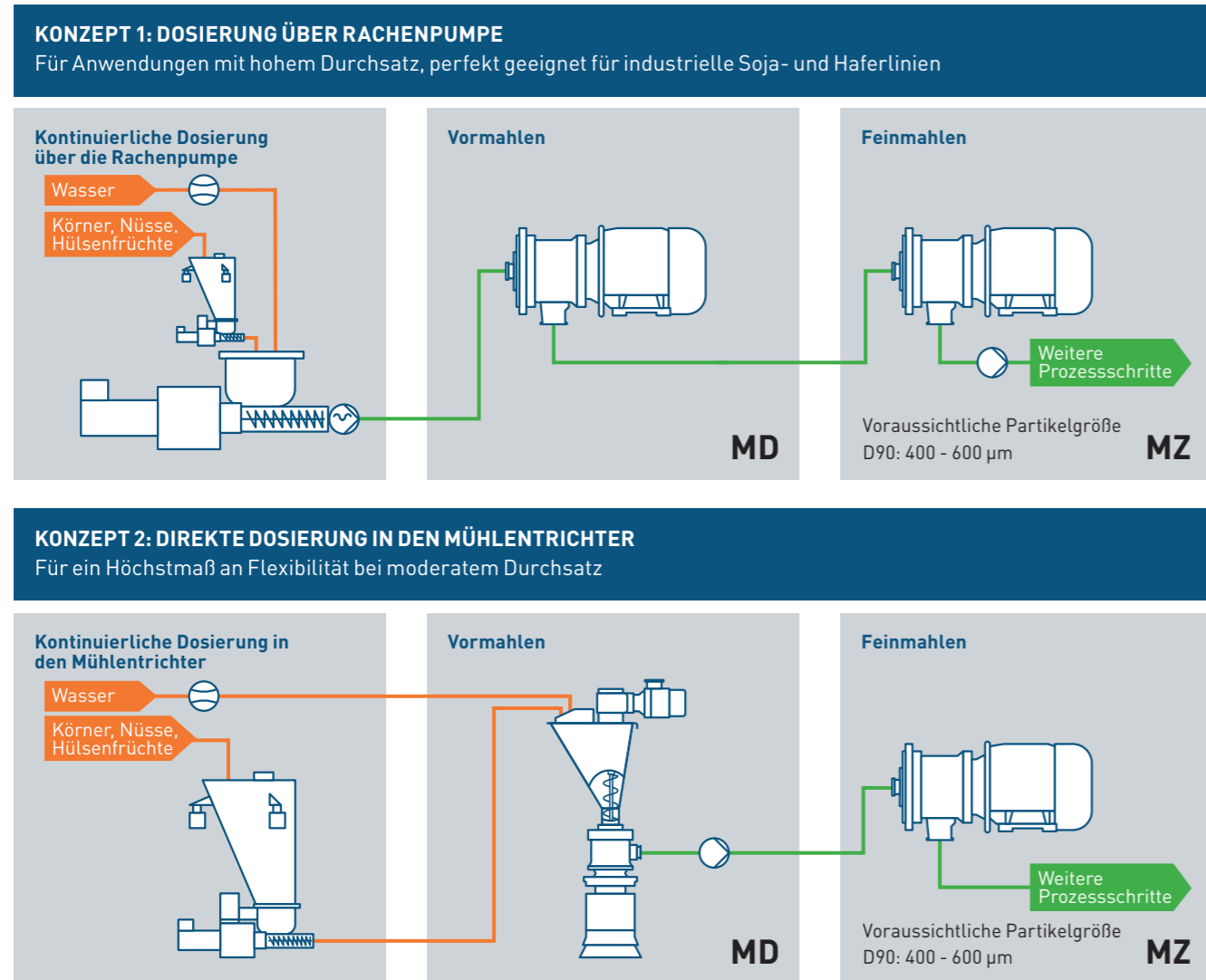


ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE ÜBER DAS MAHLEN.

Die Auswahl der Rohstoffe, insbesondere die Ausgangsform, ist von entscheidender Bedeutung für die Herstellung pflanzlicher Milchalternativen. Vorverarbeitete Materialien, wie Mehl, sind wesentlich teurer als das ganze Korn, erfordern zusätzliche Aufmerksamkeit im Rohstoffhandling und der Dispergierung, welches den gesamten Prozess komplexer gestaltet.

DER MAHLVORGANG.

Konzeptbeispiele für das Mahlverfahren mit Wasser:




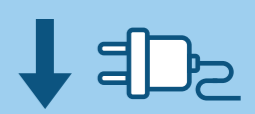


Egal ob sie eine bestehende Produktionslinie aufrüsten oder eine Komplettlösung in Betracht ziehen, es ist unter verschiedenen Gesichtspunkten sinnvoll über eine eigene Vermahlung nachzudenken. Mit der Vermahlung haben Sie die volle Kontrolle über die Produktqualität, eine höhere Flexibilität und langfristige Rohstoffkosteneinsparung.

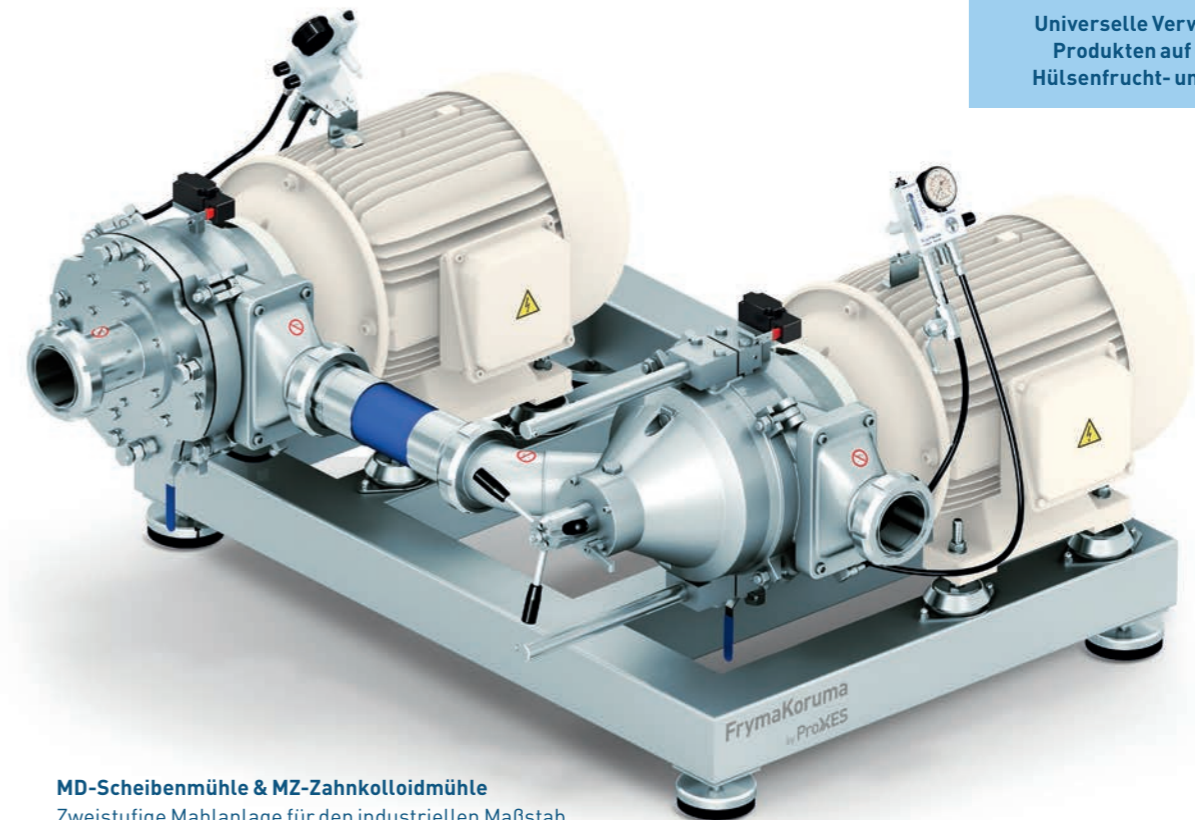
Unabhängig davon, ob Sie Nüsse, Samen oder Hülsenfrüchte mahlen wollen, FrymaKoruma verfügt über das richtige Know-how, die richtige Technologie und die richtigen Konzepte, um Ihrem Prozess den größten Vorteil zu verschaffen.

DIE VORTEILE UNSERER MÜHLENKONZEPTE

Die Kombination aus der neuen Scheibenmühle MD und der bewährten Zahnkolloidmühle MZ ist ideal für die Nassvermahlung verschiedener Rohstoffe in unterschiedlichen Formen. Von hoher Durchsatzleistung bis zu erhöhter Flexibilität, unsere Konzepte sind genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Setzen Sie sich direkt mit uns in Verbindung, um herauszufinden, wie wir Ihnen helfen können, Ihren Prozess zu verbessern und Ihnen die Flexibilität zu geben, eine Vielzahl von Produkten auf Pflanzenbasis herzustellen.

- 
Höhere Produktionsausbeute durch feineres Mahlen
- 
Geringerer Energieverbrauch als vergleichbare Systeme
- 
Leistung unabhängig von der Rohstoffqualität
- 
Universelle Verwendung von Produkten auf Getreide-, Hülsenfrucht- und Nussbasis



MD-Scheibenmühle & MZ-Zahnkolloidmühle
Zweistufige Mahlanlage für den industriellen Maßstab



AUF PLANZLICHER BASIS: YOGHURT EISCREME KÄSE

WEITERE ALTERNATIVEN ZU MOLKEREIPRODUKTEN.

Die fertige Milchalternative – oder ein Zwischenprodukt davon – werden häufig als Grundlage für unterschiedliche pflanzenbasierte Lebensmittel verwendet.

Zusätzlich zu unserem Fachwissen im Bereich der Vermahlung bietet ProXES auch eine breite Palette von Lösungen für die Herstellung von Käse, Joghurt oder Speiseeis auf pflanzlicher Basis.

Zum Beispiel kombinieren unsere multifunktionalen Vakuumprozesssysteme Schritte wie Mischen, Dispergieren, Emulgieren, Erhitzen, Kühlen und Entlüften in einer Maschine. So können Sie das Beste aus Ihren Rohstoffen herausholen und diverse Produkte auf Pflanzenbasis herstellen.

Eines der Nebenprodukte der pflanzlichen Milchproduktion ist das sogenannte „Okara“. Okara wird oft weggeworfen oder an die Futtermittelindustrie weitergegeben, enthält aber noch viele wertvolle Inhaltsstoffe wie hochwertiges Eiweiß und Ballaststoffe. Mit ProXES können Sie Okara weiterverarbeiten und als Basis für hochwertige Rohstoffe verwenden.

ZUKUNFTSSICHERHEIT FÜR IHRE LEBENSMITTELPRODUKTION

Die Verbraucher haben eindeutig ihre Präferenzen geändert und suchen nach einer größeren Vielfalt an Alternativen zu konventionell produzierten Lebensmitteln. Pflanzliche Optionen sind eindeutig auf dem Vormarsch und werden in Zukunft weiter zunehmen. Nutzen Sie diese Trends und stellen Sie sicher, dass Ihre Produktion durch Investitionen in hochwertige Maschinen maximale Gewinne erzielen kann. ProXES ist nicht nur Anbieter, sondern

Ihr Partner, der mit Ihnen zusammenarbeitet, um die besten Lösungen für Ihr Unternehmen zu entwickeln.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



ProXES

your processing partner



1 ProXES Headquarters, Germany
info@proxes.com

1 Stephan Machinery GmbH, Germany
info@stephan-machinery.com

2 FrymaKoruma AG, Switzerland
info@frymakoruma.com

3 ProXES Technology GmbH, Germany
info.prt@proxes.com

4 ProXES Benelux, Belgium
info.benelux@proxes.com

5 ProXES Benelux B.V., The Netherlands
info.benelux@proxes.com

6 ProXES France SARL
info.fr@proxes.com

7 ProXES Polska Sp. z o.o.
info.pl@proxes.com

8 ProXES UK & Ireland Ltd.
ukireland@proxes.com

9 ProXES Inc. IL, USA
salesnorthamerica@proxes.com

10 ProXES Inc. NJ, USA
salesnorthamerica@proxes.com

11 ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.
info.cn@proxes.com

12 ProXES Asia Pacific Pte Ltd., Singapore
info.sg@proxes.com

BESTLEISTUNG ENTSTEHT IM TEAM

Langjährige Erfahrung trifft Innovationsfreude: Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach unterstützt ProXES seine Kunden als agiler Partner – von der ersten Produktidee bis zur Umsetzung erfolgreicher Produktionsprozesse.

Bei ProXES glauben wir an die Kraft der gemeinsamen Wertschöpfung. Deshalb hören wir unseren Kunden genau zu und beraten praxisorientiert. In enger Zusammenarbeit verschmelzen wir ihre Ideen und unsere Technologien zu innovativen Prozessen und maßgeschneiderten Lösungen, die helfen, Produktionsqualität, Energieeffizienz und Gewinn in Einklang zu bringen.

Mit Einzelmaschinen, modernen Prozesslinien, fortschrittlichen Automatisierungs- und Servicekonzepten hilft ProXES Kunden aus den Industriebereichen Lebensmittel, Pharma, Kosmetik und Advanced Materials, ihr Geschäft voranzubringen. Was ist mit Ihnen? Lassen Sie uns Werte schaffen – gemeinsam und nachhaltig!

VON DER IDEE ZUR UMSETZUNG

Unser Verfahrenstechnik-Zentrum ist ein Ort zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem Profilabor Rezepturen entwickeln oder verbessern, Maschinen testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten fachkundige Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten unserer Systeme und zu Modifizierungen.

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF



Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter:
www.proxes.com

ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Germany

T. +49 5151 583-0
E. info@proxes.com

Folgen Sie uns unter:



FrymaKoruma Stephan Terlet