



« $a^2 + b^2 = \text{Getreide}^2$
Womit muss die Müllerei rechnen?»

Unsere
Hauptsponsoren



Nachhaltige Produktionsprozesse – Zwischen Energieeffizienz und optimiertem Ressourceneinsatz

Nachhaltige Verwertung von Food-Nebenströmen mittels Spezialvermahlung

Jürgen Zeller, Senior Sales Manager, Hosokawa & Alpine

Vor dem Hintergrund einer steigenden Weltbevölkerung, bei gleichzeitig knapper werdenden Ressourcen, ist das Thema Lebensmittelverschwendung in aller Munde. Durch nachhaltige Verwertung können aus Nebenströmen der Lebensmittelherstellung wertvolle Inhaltsstoffe gewonnen werden.

Die Feinvermahlung spielt dabei eine wesentliche Rolle, um die funktionellen Eigenschaften dieser Inhaltsstoffe zu optimieren:

Beispiele für ein Applikationen zur Aufarbeitung von Nebenströmen sind:

- Biertreber
- Presskuchen
- Schalen
- Kleie
- Nebenströme aus Destillationsprozessen

Durch mehr als 60.000 Versuche im hauseigenen Technikum hat die HOSOKAWA ALPINE Aktiengesellschaft umfassendes know-how in der Feinvermahlung und Windsichtung von Lebensmitteln und ist Technologieführer im Bereich Proteinverschiebung.

Ergänzt wird diese Kompetenz durch Prozesstechnologien wie Mischen, Granulieren und Fördertechnik innerhalb der Hosokawa-Gruppe.



Vereinigung der Futtermitteltechniker



Verein Schweizer Müllereifachschüler



VEREINIGUNG
SCHWEIZ, OBERMÜLLER