

Anuga FoodTec: Brabender zeigt aktuellste Laborlösungen

Brabender ist mit eigenem Messestand präsent

Duisburg, 11.03.2022

Auf der diesjährigen Anuga FoodTec zeigt die Brabender GmbH & Co. KG seine aktuellsten Produktlösungen. Die internationale Leitmesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Köln mit mehr als 50.000 Besuchern aus aller Welt wurde pandemiebedingt auf den 26. bis 29. April 2022 verschoben. „Auf der Messe stellen wir das neue Viskosimeter Convimeter II, den Doppelschneckenextruder TwinLab-F 20/40 für die Produkt- und Prozessentwicklung im Labormaßstab, den Feuchtigkeitsbestimmer MT-CA sowie das Viskosimeter ViscoQuick vor“, erläutert Markus Löns, Business Development Manager Food bei Brabender. Das Anwendungsspektrum der Messgeräte ist groß: Sie können unter anderem im Rahmen der Produktion von Fleischersatzprodukten, Snack- und Backwaren, Teigen, Pudding, Süßigkeiten sowie Nudeln zum Einsatz kommen.

Convimeter II: Einsatzspektrum ist vielfältig

Das neue Convimeter II von Brabender ermöglicht die Inline-Messung der Viskosität während des Produktionsprozesses und kann somit unter anderem bei der Bestimmung der Konsistenz von Waffelteigen, Puddingcremes in Puddingbrezeln und Marmeladen in Siedegebäck eingesetzt werden. „Der Vorteil des Convimeter II besteht im direkten Zugriff auf aktuelle Viskositätsdaten zur Überwachung der Produktion und zur Qualitätssicherung“, so Löns. Das Convimeter II bietet aber nicht nur für den Backwarenbereich Nutzungsmöglichkeiten und kann universell eingesetzt werden, z. B. im Snackwarenbereich, bei der Viskositätsmessung von Schokoladen und Füllungen in Back- sowie Snackwaren.

Produktentwicklung von innovativen Lebensmitteln

Durch die Extrusion mit dem Doppelschneckenextruder TwinLab-F 20/40 können Fleischersatzprodukte, aber auch andere Produkte aus Hülsenfrüchten entwickelt werden. Dazu gehören glutenfreie Nudeln aus Linsen, Lupinenflips und expandierte Linsensnacks. Ebenso eignet sich das Gerät im Laborformat für die Optimierung und Neuentwicklung von Rezepturen für Snackprodukte, Frühstückscerealien sowie Teig- oder Süßwaren im Labormaßstab. So sind bei der Extrusion durch die Variation der Parameter Schneckendrehzahl, Temperatur und Scherung in ihrem Zusammenspiel vielfältige Produktinnovationen, wie Kaugummi ohne Kunststoff und Schoko-Reis möglich.

Für die Analyse stärkebasierter Rohstoffe wird der ViscoQuick eingesetzt. Somit ist das Gerät insbesondere für Anwendungen in der Back- und Teigwarenindustrie nutzenbringend. „Bei vielen Backwaren kommt es auf das Verhältnis von Stärke und Mehl an. Deshalb haben viele Kunden aus der Backwarenbranche auch Produktlösungen von uns“, betont Markus Löns.

Ihre Ansprechpartnerin: Nicole Kuska · Tel.: +49 (0) 203-7788-129 · nicole.kuska@brabender.com

Abkühlung bei ViscoQuick-Messung spart Zeit

Der ViscoQuick misst das Viskositätsverhalten von Stärke und Mehlen nach der Verkleisterung bei niedrigen Temperaturen (z. B. 30 °C oder Raumtemperatur). Der Vorteil des Gerätes liegt im Vergleich zu anderen Geräten in der besseren und schnelleren Kühlung: „Die Abkühlphase stoppt bei den meisten Messungen bisher bei 50 °C. Mit dem ViscoQuick kann problemlos eine bessere und schnellere Abkühlung als mit bisherigen Laborgeräten erfolgen“, sagt Löns.

Die Kühlung bietet zudem die Möglichkeit, zusätzliche Qualitätsunterschiede zwischen verschiedenen Rohstoffen zu erkennen, die erst bei Temperaturen unterhalb von 50 °C sichtbar werden. Durch diese zusätzlichen Viskositätsdaten können stärkeproduzierende und verarbeitende Industrien über die schnellen Heiz-/Kühlrampen Zeit sparen.

Schnellere Messergebnisse der Ölabsorption von Hülsenfruchtmehl

Eine der neuesten Anwendungen im Hause Brabender ist in Zusammenarbeit mit der Firma Müller's Mühle entstanden. Die beiden Unternehmen haben eine zeitsparende Messmethode mit dem Absorptometer C und Messknetzer von Brabender für die Ölaufnahme von Hülsenfruchtmehl entwickelt. Bei der Herstellung von Fleischersatzprodukten aus Hülsenfruchtmehl sind die Ölabsorptionseigenschaften des Mehls wichtig für die geeignete Ölzugabe bei einem Extrusionsverfahren. Innerhalb von drei Minuten und nur wenigen Schritten konnte die Ölabsorption des Mehls bestimmt werden. Die klassische Bestimmung der Ölabsorption von Mehl mittels der Pipettiermethode erfordert deutlich mehr Arbeitsschritte und dauert mehr als eine Stunde.

Brabender ist auf der Anuga FoodTec an allen Messtagen in **Halle 5.2** auf dem **Stand C070** vor Ort und zeigt sein Produkt- und Dienstleistungsspektrum.

Die Brabender GmbH & Co. KG entwickelt, produziert und vertreibt als namhafter Lieferant Geräte und Ausrüstungen zur Prüfung unterschiedlichster Materialeigenschaften. Von der Laborausstattung bis hin zur Kleinproduktion eröffnet sich ein weites Anwendungsspektrum. Das Produktportfolio umfasst Lösungen für zahlreiche Industriefelder der Segmente Nahrungs- und Futtermittel, Kunststoff und Gummi. Die Einsatzbereiche liegen in den Sektoren Qualitätssicherung sowie F&E.

Ihre Ansprechpartnerin: Nicole Kuska · Tel.: +49 (0) 203-7788-129 · nicole.kuska@brabender.com