



Presse-Information | Press release

Schonende Vermahlung für beste Produktqualität: Hosokawa Alpine AG wartet mit modernen Lösungen für die Gewürzzerkleinerung auf

Die Zerkleinerung von Naturprodukten wie Gewürzen und Kräutern ist ein komplexer Prozess und stellt spezifische Anforderungen an Mühlen und Anlagen, wie z.B. eine schonende Vermahlung, um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten. Hosokawa Alpine hat von der Reinigung bis zur Vermahlung eine Reihe von Lösungen entwickelt, die optimal auf die anspruchsvollen Bedingungen von Gewürzen, Kräutern, Tees oder Wurzeln abgestimmt sind.

Augsburg/Nürnberg, 27. September 2022 – Egal ob Gewürze, Heilkräuter, Trockengemüse oder Wurzeln: Der Verarbeitungsprozess von Naturprodukten ist individuell und hängt von der Kundenanforderung und den vielfältigen Eigenschaften des Produkts ab. Neben Härte, Größe, Farbe, Ölgehalt und Zähigkeit spielen dabei auch Qualitätsschwankungen aufgrund der natürlichen Herkunft eine wichtige Rolle. Hosokawa Alpine, einer der führenden Anbieter im Bereich mechanische Verfahrenstechnik und Folienextrusion, hat für einen reibungslosen Prozess auch Verschleiß, Temperaturänderungen, Brand- und Explosionsgefahr berücksichtigt.

Reinigung des Rohmaterials

Das Rohmaterial kommt direkt vom Feld und enthält oft Verunreinigungen, die entfernt werden müssen, um ein hochwertiges Produkt zu erhalten. Diese Verunreinigungen können leicht (z. B. Haare oder Folien) oder auch schwer (z. B. Steine, Stängel oder Metallteile) sein und können mit dem Hosokawa Alpine MZM Multi-Plex Zickzack-Sichter entfernt werden. Die Sichtung erfolgt an zahlreichen Winkeln des Zickzack-Sichtkanals. Je nach Leistungsanforderung kann ein Durchsatz von einigen Kilogramm bis mehrere Tonnen pro Stunde erfolgen. Der MZM-Sichter überzeugt

Hosokawa Alpine Aktiengesellschaft

Ihre Ansprechpartner:

Birgit Adam
Marketing & PR Manager
T +49 821 5906 339
b.adam@alpine.hosokawa.com

Cornelia Hechtl
Marketing & PR Manager
T +49 821 5906 1030
c.hechtl@alpine.hosokawa.com

www.hosokawa-alpine.com



zudem durch seine einfache Bedienung bei wartungs- und verschleißarmer Bauweise. Er findet beispielsweise Anwendung in der Verarbeitung von Tee, Koriander oder Hibiskus.

Schneiden und Vorzerkleinerung

Ist eine Vorzerkleinerung oder ein Vorschneiden nötig, so hat Hosokawa Alpine die Schneidmühle Rotoplex entwickelt. Damit werden beispielsweise Gewürze wie Ingwer, Chili oder Kräuter wie Oregano bei minimalem Staubaufkommen gleichmäßig fein gemahlen. Besonders geeignet ist die Rotoplex für das Schneiden von Tee. Je nach Maschinengröße können Durchsätze von wenigen Kilogramm bis hin zu mehreren Tonnen mit kundenspezifischen Feinheitsanforderungen realisiert werden.

Feinvermahlungslösungen von Hosokawa Alpine: flexibel und leistungsstark

Die Feinprallmühle Ultraplex UPZ ist eine universelle Gewürzmühle mit verschiedenen Mahlwerkzeugen (z. B. Stiftscheiben oder Plattenschlägerwerk, kombiniert mit Sieb oder Mahlbahn) und einstellbarer Rotordrehzahl. Sie ist die erste Wahl für Wurzelgewürze, Samen, Fruchtschalen und harte Samenschoten. Mahlverhalten, Durchsatzleistung und Produktqualität hängen von Parametern wie Feuchtigkeitsgehalt oder Reinheit ab. Verschiedene Baugrößen, Explosionsschutz und einfache Reinigung machen die Feinprallmühle Ultraplex zu einer flexiblen Lösung für die Vermahlung verschiedenster Gewürze.

Für ölhaltige Gewürzsamen ist die energieeffiziente Feinprallmühle Contraplex CW II eine zuverlässige Lösung. Zusammen mit der speziellen Tropfenform des Weitkammergehäuses sorgen zwei gegenläufig angetriebene Stiftscheiben für eine hohe Relativgeschwindigkeit und wenig Ablagerungen auch bei fettigen oder feuchten Produkten.

Kryogene Feinvermahlung für ölhaltige Produkte

Durch die Hitze, die bei der Feinstvermahlung entsteht, können ätherische Öle verdampfen oder hitzeempfindliche Fette schmelzen und zu Agglomeraten oder Verstopfungen in der Mühle führen. Da



diese jedoch für Marktwert und Geschmack der Gewürze verantwortlich sind, müssen ölhaltige Gewürze sehr schonend verarbeitet werden, beispielsweise durch kryogene Vermahlung mit flüssigem Stickstoff oder konditionierter Luft. Hosokawa Alpine hat seine Anlagen mit vakuumisolierten Stickstofftanks, Edelstahlausführung, einem isolierten Kreislauf und Kryo-Regelventileinheit zur Stickstoffdosierung speziell für den Betrieb unter kryogenen Bedingungen ausgelegt.

Komplettlösungen mit Partnern aus der gesamten Hosokawa-Gruppe

Zusammen mit verschiedenen Partnern aus der Hosokawa-Gruppe kann Hosokawa Alpine Komplettlösungen für die Gewürzproduktion anbieten. Technologien für Mischen und Dampfsterilisation liefert Hosokawa Micron B.V. aus den Niederlanden. Für Anlagen für Förderung, Lagerung, Wiegen und Dosieren ist Hosokawa Solids in Landsberg verantwortlich. „Unsere Kunden bekommen so eine Anlage, die direkt auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist und bei denen die einzelnen Maschinen perfekt harmonieren“, so Jörg Krahen, Operations Director Food Division, bei Hosokawa Alpine.

Abbildung 1: Feinprallmühle UPZ von Hosokawa Alpine im Application Center Food in Augsburg

Hosokawa Alpine

Hosokawa Alpine ist ein weltweit führender und innovativer Maschinen- und Anlagenbauer mit Hauptsitz in Augsburg und einer Zweigniederlassung in Leingarten. Außerdem unterhält das Unternehmen mehrere Tochterunternehmen im In- und Ausland. Die Kernkompetenz von Hosokawa Alpine liegt zum einen im Geschäftsbereich Mechanische Verfahrenstechnik in der Fertigung von Maschinen und Systemen zur Aufbereitung von Pulvern, Granulaten und Schüttgütern sowie im Geschäftsbereich Folienextrusion bei Anlagen zur Fertigung und Veredelung von Blasfolien. Das Unternehmen beschäftigt rund 820 Mitarbeiter und erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2020/2021 einen Jahresumsatz von rund 220 Millionen Euro. Die Exportquote des Unternehmens liegt bei rund 80 Prozent. Seit 1987 ist das Unternehmen 100-prozentiges Tochterunternehmen der japanischen Hosokawa Micron Corporation.

www.hosokawa-alpine.com