

# Interview

## 5 Fakten über die Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen



Der Flottweg Sedicanter sorgt für eine optimale Klärung des pflanzlichen Milchersatzes.

**S**oja, Mandel, Hafer und Co. – immer mehr Konsumenten greifen anstelle von Kuhmilch zu pflanzlichen Milchalternativen. In einem kurzen Interview erklärt Andreas Metzener, Vertriebsingenieur bei Flottweg, fünf interessante Fakten rund um die Produktion von pflanzlichen Milchalternativen.

### Was sind pflanzliche Milchalternativen?

Eine Pflanzliche Milchalternative ist ein veganes und wasserbasiertes Extrakt aus verschiedenen pflanzlichen Rohstoffen ohne die Zugabe von tierischen Milchprodukten. Für ein vollwertiges Milchersatzprodukt

werden je nach Rezept zusätzliche Vitamine, Mineralien, Öle oder Geschmacksstoffe hinzugefügt.

### Wie werden sie hergestellt?

Die Rohstoffe werden mit einer bestimmten Menge Wasser angemischt und anschließend nass vermahlen. Nach einer festgelegten Temperatur-Zeit-Kombination werden die Proteine und Inhaltsstoffe extrahiert. Falls notwendig, wird die Stärke durch eine enzymatische Reaktion in Zucker umgewandelt. In einem nächsten Schritt trennen Industriezentrifugen die Pflanzenmilch von den extrahierten Pflanzenfasern. Je nach Rezeptur

wird die Pflanzenmilch mit Speiseöl homogenisiert, mit verschiedenen Zutaten vermischt, erhitzt und schließlich abgefüllt.

### Weshalb werden bei der Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen Zentrifugen benötigt?

Zentrifugen sind die effizientesten Maschinen, um das Extrakt von der Maische zu trennen. Die hohen G-Kräfte bewirken eine maximale Klärung, eine große Flüssigkeitsausbeute dank effizienter Entwässerung und eine kontinuierlich hohe Durchsatzleistung. Moderne Maschinen sind nach den neuesten

Hygienestandards ausgelegt und lassen sich problemlos in eine vollautomatische Verarbeitungslinie mit CIP-Reinigung integrieren.

### Worauf kommt es bei der Auswahl des richtigen Zentrifugenherstellers an?

Zuverlässige und effiziente Maschinenleistung, einfache Bedienung, niedrige Servicekosten und effiziente Reinigung sind entscheidend für den Prozess des Kunden. Dank den Features und Besonderheiten der Flottweg Zentrifugen erhält der Kunde eine maximale Verfügbarkeit und hohe Flexibilität. Hierzu zählen unter anderem das einzigartige Schälenscheibensystem, das Simp Drive-Getriebe und ein optimiertes hygienisches Design. Die Benutzeroberfläche Flottweg InGo wurde für ihre intuitive Bedienbarkeit sogar mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet.



Andreas Metzener, Vertriebsingenieur bei Flottweg SE

### Kann ich mit der gleichen Maschine unterschiedliche Rohstoffe verarbeiten?

Je nach gewünschter Produktqualität und je nach Maschinendesign können unterschiedliche Rohstoffe auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet werden. Der Hersteller muss dabei besonders auf die Allergenkennzeichnung seiner Endprodukte achten.

Anzeige

www.cem.de

Feuchte-, Fett- und Eiweißgehalt in wenigen Minuten

QTM

Tel. 02842/9644-0

# Milchanalytik 2.0

## Ohne Reinigung Schlauchlos Problemlos

DairyQuant GO – Immer bereit!

Mehr erfahren  
q-interline.com



25 A TRIBUTE TO INNOVATIVE CHANGE  
DANISH QUALITY SINCE 1996

interline