



## Herstellung von Produkten für die Feinkostindustrie



## Geben Sie Ihren Produkten durch das patentierte HYDRO-GRIND-Verfahren die „Frische Anmutung“

Mayonnaisen, Saucen,  
Dressings oder Ketchups  
in einer neuen  
sensorischen Qualität.

Stückige, schersensible  
Güter können direkt  
während des Herstellungs-  
prozesses warm oder kalt  
homogen untergemischt  
werden.



## Einsparung von Rohstoffen durch feinste Emulsion



Als innovatives Deutsches Unternehmen entwickeln und fertigen wir Prozessanlagen zur Herstellung von Emulsionen und Suspensionen für die Lebensmittelindustrie. Unsere Anlagen nach dem patentierten HYDRO-GRIND-Verfahren bieten Ihnen in den Bereichen Mischen, Dispergieren, Suspendieren und Homogenisieren sowie bei der Feinstzermahlung entscheidende Vorteile bei gleichbleibender oder sogar verbesserter Produktqualität. Der hohe Stellbereich der dynamisch geregelten Scherkräfte unserer Anlagen sorgt für einen flexiblen Einsatz bei der Herstellung von lagerstabilen Produkten von höchster Qualität.

Ein enormer Vorteil unserer Anlage gegenüber den bisherigen Prozessanlagen ist es, das Emulgieren und das homogene Einbringen schersensibler stückiger Güter in dem selben Prozessschritt und ohne Wechsel der Anlage umsetzen zu können.

Feinkostprodukte wie Mayonnaisen, Saucen und Dressings sind Emulsionen mit mittlerer bis hoher Viskosität. Die Viskosität wie auch das cremige Mundgefühl kann durch die Größe und die Verteilung der Fetttropfen im Produkt gesteuert werden. Um ein Produkt mit hoher Qualität und besonders guter Lagerstabilität herzustellen, bedarf es einer genauen Abstimmung der Fetttropfengröße und Verteilung der Tropfen in der wässrigen Matrix.

Für fettreduzierte Produkte mit einem deutlich höherem zu stabilisierenden Wasseranteil ist die Einstellung der rheologischen und sensorischen Eigenschaften von noch größerer Bedeutung.

Es steht Ihnen eine Testanlage im Technikum zur Verfügung.

### Diese Anlage kann mehr als eine herkömmliche Prozessanlage.

- Deckelhubvorrichtung
- Vakuum
- Erwärmen sowie Pasteurisieren inkl. Schaber
- Rückkühlen
- Aseptisches Design optional
- CIP-SIP
- TÜV, GMP, GAMP nach Absprache

AK SYSTEM GMBH  
Sonnenblumenweg 17  
49082 Osnabrück  
Tel: 0541 350 2245  
Fax: 0541 350 2246  
www.ak-processing.com

Mobil: 0175 2909890  
kreuzhermes@ak-processing.com