

Pressemeddelelse den 01.02.17

Nyt ekstruderingsanlæg giver nye muligheder for at eksperimentere med struktur og tekstur af fødevarer.

I Sdr. Stenderup udenfor Kolding ejer Teknologisk Institut et forsøgsanlæg, hvor der gennem mange år er opbygget ekspertise indenfor forskellige ekstruderingsteknikker med fokus på foder, test af ingredienser og indledende forsøgsproduktioner også af fødevarer.

Nu er et nyt ekstruderingsanlæg ankommet til forsøgsanlægget – den nye ekstruder er specialdesignet til at køre mindre produktioner, og specialiseret til fødevarer - for at imødekomme producenternes ønske om hurtige tests med mindre batches. Det giver blandt andet fødevareindustrien mulighed for hurtigt at kunne teste smag, struktur m.m., så de hurtigere kan få de helt rigtige produkter på markedet.

I hygiejniske omgivelser, og på udstyr isoleret fra den øvrige produktion, kan der formales, blandes, tørres og coates. Anlægget kan operere i kapacitetsområdet 5 – 70 kg/time, der er utallige muligheder for konfiguration af snekkerne for at variere intensiteten af miksning og æltning. Den nye tørrer arbejder både med varm luft og infrarød varme, og kan arbejde med temperaturer op til 250 grader.

-Vi har haft en rigtig stor efterspørgsel på netop den mulighed, at man kan komme som producent, bruge en dag og komme hjem med hele løsninger. Udfordringen for virksomhederne har været, at adgang til en sådan maskine simpelthen ikke fandtes i Danmark eller i Norden. Nu hvor den er her – og kører i fin stil, giver det faktisk endnu mere mening, at vores kunder ikke skal optage egne maskiner – eller ud og leje testfaciliteter i Frankrig, Italien eller Tyskland, hvor de skal levere færdige blandinger og i tillæg have store forsendelses- og rejseomkostninger. Her er der resultater med det samme, siger Per Lang Sørensen, sektionsleder i center for Bioressourcer og bioraffinering hos Teknologisk Institut

I takt med kundernes ønsker vil ekstruderen blive udbygget med specialværktøj. På nuværende tidspunkt er der designet og fremstillet et køleværktøj til vådteksturering af planteproteiner.

-Vores kunder er jo kreative mennesker - og branchen efterspørger ikke kun nye ingrediensblandinger, men også crunch og sprødhed. Så kan det være et spørgsmål om at få testet præcis hvor crunchy produktet skal være - eller om der f.eks. sker ændringer i smag eller struktur efter en omgang i ekstruderen, det er lige spændende at stå for enden af processen og vurdere produktet hver gang, siger Per Lang Sørensen.

***Yderligere oplysninger:***Sektionsleder Per lang Sørensen, mobil: 72 20 16 68, pls@teknologisk.dk