

Lebensmittel



Zerkleinern/Granulieren:

Gezielte Strukturzerkleinerung. Granulierstühle, Brechwalzenstühle und Mahlwerke für kleine, mittlere und hohe Produktionskapazitäten.

Mischen:

Zum kontinuierlichen Mischen von Schüttgütern mit Flüssigkeiten oder zum Befeuchten von körnigen/pulverförmigen Stoffen. Mehlig, körnige, faserige oder flockige Trägerstoffe werden mit Flüssigkeiten klumpenfrei vermischt.

Pelletieren:

Verarbeitung und Kompaktierung der unterschiedlichsten Produkte in Bezug auf Struktur, Schüttdichte, Feuchte, Bindefähigkeit und Teilchengröße. Verarbeitung pulverförmiger, faseriger, grobstückiger und pastöser Produkte zu gleichförmigen Pellets unterschiedlicher Größe.

Trocknen/Kühlen:

Individuelle technische Auslegung auf das jeweilige Produkt und Bestimmung von Trocknungs- bzw. Kühleigenschaften.

Produktbeispiele:

- Instantprodukte (Getränkepulver, Vitamin-C)
- Schokoladenmasse
- Gewürze
- Tee
- Getreide
- Leguminosen
- Ölsaaten



Rösten:

Chargenröstung, Profiliröstung und sanfte Röstung für alle Marktanforderungen von der konventionellen bis zur schnellen Röstung.

Zerkleinern:

Verschiedene Mahlgrade werden schnell und präzise erreicht. Umfangreiche Auswahl an Walzen sowie mehrstufiges und flexibel auswechselbares Walzensystem.

Produktbeispiele:

- Kaffee, Kakao
- Nüsse
- Kerne (z.B. Sonnenblumen)
- Cerealien (z.B. Malz)
- Tee (z.B. Hibiskus)



Agglomerieren:

Aufbau von Partikeln aus Pulvern. Vergrößerung von pulverförmigen Substanzen mit dem Ziel der Staubfreiheit, Fließfähigkeit, Einstellen der Schütt- und Stampfdichte, Verbesserung der Instanteigenschaften und Verpressbarkeit.

Sprühgranulieren:

Aufbau/Formulierung von Granulaten aus flüssigen Ausgangsstoffen (Lösungen, Suspensionen), dabei entstehen meist runde, staubfreie Granulate. Bei Sprühgranulation (Art der Verkapselung) wird die gelöste Substanz in einer festen Struktur eingebettet.

Trocknen/Kühlen/Erhitzen:

Thermische Behandlung von Schüttgütern. Einstellung eines gewünschten Restfeuchtegehaltes, interessant bei hochwertigen Produkten und besonderen Hygieneanforderungen.

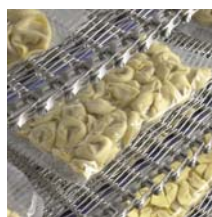
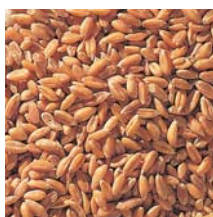
Coaten:

Auftragen einer definierten, geschlossenen Hüllschicht auf eine feste, körnige Ausgangssubstanz.

Produktbeispiele:

- Kakaopulvermischungen
- Babynahrung
- Suppen und Saucen
- Geschmacksstoffe
- Zitronensäure
- Lecithin
- Gelatine
- Lactose
- Mehl
- Milchpulver
- Enzyme

Lebensmittel



Reinigen:

Vor- und Feinabscheidung sowie Entfernung von groben, kleinen, schweren und leichten Verunreinigungen. Variable Siebebenen, unterschiedliche Arbeitsbreiten

Sortieren:

Präzises Trennen und Erkennen kleinster Größen- und Gewichtsunterschiede zur Klassifizierung von Kornfraktionen vor der Verarbeitung. Trennung und Klassifizierung von Produkten mit Siebmaschinen bzw. Sichern

Schälen:

Kontrolliertes Schälen und Splitten von unterschiedlichen Getreidesorten und Hülsenfrüchten, Entfernung von Mykotoxinschichten, unterschiedliche Schälgrade

Schleifen:

Flexibilität und Kontrolle bei der Verarbeitung verschiedener Sorten mit unterschiedlichen Schleifgraden durch die Form und den verstellbaren Spalt zwischen Rotor und Sieb

Kochen/Hygenisieren:

Schonende und gleichmäßige Langzeitkonditionierung durch separate Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit, Verweilzeit, mechanischer Einwirkung und Druck. Hygienebehandlung, bessere Nährstoffausnutzung, Stärkewirksamkeit, Abbau und Inaktivierung von Hemmstoffen, Proteinlöslichkeit

Extrudieren:

Komponenten werden geknetet, gekocht und beim Austritt geformt und geschnitten. Flexible Formgebung für unterschiedliche Produkte mit hydraulisch verstellbarer Matrize.

Produktbeispiele:

- Weizen, Bulgur
- Hartweizen
- Gerste
- Roggen
- Sorghum
- Hafer
- Hülsenfrüchte
- Buchweizen
- Reis
- Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Rapssaaten, Sojabohnen)
- Tee & Gewürze
- Cerealien & Snacks



Frosten/Kühlen:

Bestimmung der Frost- bzw. Kühleigenschaften für die individuelle technische Auslegung auf das jeweilige Produkt.

Produktbeispiele:

- Backwaren
- Teigwaren
- Tieffertiggericht & Fertiggericht
- Pizza
- Fisch, Fleisch & Geflügel
- Obst, Gemüse & Pilze
- Kartoffelprodukte & Pommes Frites
- Eiscreme

AMANDUS KAHL
NEUHAUS NEOTEC
SCHULE MÜHLENBAU
HEINEN FREEZING

KAHL-Gruppe

Dieselstrasse 5-9
D-21465 Reinbek / Hamburg
Telefon: (040) 727 71 - 0
Fax: (040) 727 71 - 100
info@amandus-kahl-group.de
www.amandus-kahl-group.de