



Technologie-Angebot

Regulierbares Verfahren und Vorrichtung zur Feinzerkleinerung und/oder Emulgierung von biologischen Rohstoffen

Abstract

Gegenstand ist ein regulierbares kontinuierliches Verfahren zur Feinzerkleinerung und/oder Emulgierung von eiweißreichen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch.

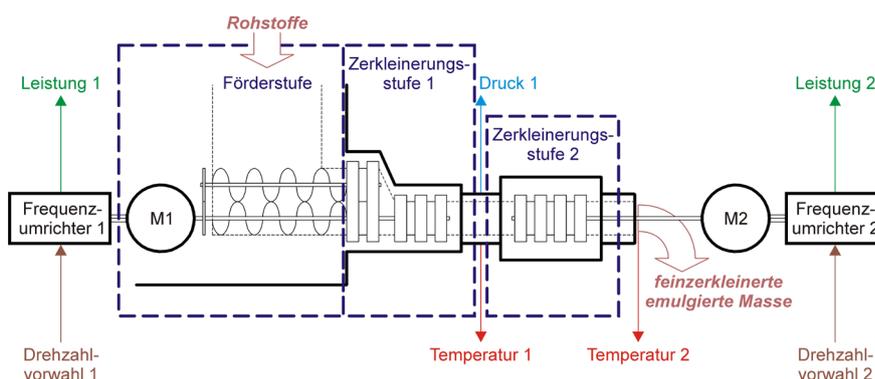
Hintergrund

Das Technologieangebot fällt in den Bereich der Herstellung von feinzerkleinerten und/oder emulgierten Lebensmitteln wie Feinbrät aber auch Fisch, Käsemassen u.a. Die Qualität der so erzeugten Produkte hängt dabei neben den verarbeiteten Rohstoffen insbesondere auch von den eingesetzten technischen Verfahren sowie Werkzeugen ab.

Problemstellung / Lösung

Herkömmlich erfolgt die Herstellung von feinzerkleinerten sowie emulgierten Lebensmitteln in mehreren aufeinander folgenden Maschinen. In Abhängigkeit der gewünschten Intensität der Zerkleinerung werden im Markt drei bekannte Maschinensysteme eingesetzt.

Neu ist die Verarbeitung in nur einem Arbeitsgang über ein mehrstufiges Verfahren. Jede der Einzelstufen im Gesamtsystem arbeitet nach dem Wolfprinzip.



Vorteile gegenüber dem Stand der Technik

Über die Erfassung der Parameter Druck und Temperatur mittels Sensoren können die relevanten Regelgrößen innerhalb eines Gesamtsystems optimal gesteuert werden. Hierdurch kann rohstoffschonend ein qualitativ hochwertiges Produkt erzeugt werden.

Eine Technologie der



Technologie / Anwendungsbereiche

- Verfahrenstechnik
- Lebensmitteltechnologie

Markt / Branche

- Ernährung & Gesundheit
- Prozess- & Automatisierungstechnik

Entwicklungsstand

Vorliegende Funktionsnachweise sowie prototypischer Versuchsstand.

Patent Status

Erteiltes Patent
DE 10 2013 226 914

Nachanmeldung
EP 3 082 436

Referenz Nr.: - HS-ANH-48 -

Kontakt

ESA
Patentverwertungsagentur
Sachsen-Anhalt GmbH
Breitscheidstraße 51
D-39114 Magdeburg

Tel.: +49 (0)391 8107220
Fax: +49 (0)391 8107222
E-Mail: info@esa-pva.de
Internet: www.esa-pva.de



Technologie-Angebot

Kooperationsmöglichkeiten

Die ESA PVA sucht im Auftrag der Hochschule Anhalt insbesondere Lizenznehmer in Deutschland und Europa. Die wissenschaftliche Begleitung eines Industriepartners im Rahmen der Markteinführung wird dabei in geeigneter Weise sichergestellt.

www.inventionstore.de: Kostenloser E-Mailservice zu neuen patentierten Spitzentechnologien

Eine Technologie der



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences

Technologie / Anwendungsbereiche

- Verfahrenstechnik
- Lebensmittel-
technologie

Markt / Branche

- Ernährung &
Gesundheit
- Prozess- &
Automatisierungs-
technik

Entwicklungsstand

Vorliegende
Funktionsnachweise sowie
prototypischer Versuchsstand.

Patent Status

Erteiltes Patent
DE 10 2013 226 914

Nachanmeldung
EP 3 082 436

Referenz Nr.: - HS-ANH-48 -

Kontakt

ESA
Patentverwertungsagentur
Sachsen-Anhalt GmbH
Breitscheidstraße 51
D-39114 Magdeburg

Tel.: +49 (0)391 8107220
Fax: +49 (0)391 8107222
E-Mail: info@esa-pva.de
Internet: www.esa-pva.de