

Ingredients Processing

Wir bieten:

- Verbesserte Funktionalität der Inhaltsstoffe
- Optimierte Produktionsverfahren
- Vielseitige, zukunftsweisende Technologie
- Reduzierte Investitionskosten



Herausforderung

Unternehmen, die Inhaltsstoffe für Lebensmittel verarbeiten, stehen zunehmend unter Druck, natürlichere und gesündere Inhaltsstoffe zu verwenden. Denn der Trend bewegt sich in Richtung "Clean Labelling". Von Produzenten wird ebenfalls erwartet, dass sie immer mehr innovative Produkte mit verbesserter Funktionalität und Qualität anbieten, da Einzelhandelskonzerne ständigen Preisdruck ausüben.

Es ist daher unerlässlich, raffinierte Rezepte zu entwickeln, die auf feinen Zutaten basieren. Produktionsverfahren müssen optimiert werden, um genaues Dosieren, mehr Flexibilität und hohe Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.

Welche Anforderungen Sie auch haben, **Nexelia for Ingredients Processing** bietet eine Reihe von Komplettlösungen, damit Sie Ihre Ziele erreichen.

Lösung: Nexelia

Nexelia for Ingredients Processing bietet eine umfassende, auf dem Einsatz von Gasen basierende Lösung, die für Ihre speziellen Anforderungen entwickelt wird. Die **Nexelia-Lösung** umfasst das Beste aus den lebensmittel-echten ALIGAL™-Gasen, modernsten Anwendungsanlagen und technischen Dienstleistungen von Air Liquide zusammen mit einem personalisierten Programm zur Optimierung des Kryogenverbrauchs.

Ihre Vorteile

▪ Bessere Funktionalität der Inhaltsstoffe

Mit unseren Kühllösungen schaffen Sie anspruchsvollere Rezepte und erzielen bei Raumtemperatur Pulverprodukte, die nicht verklumpen und länger haltbar sind.

▪ Optimiertes Produktionsverfahren

Mit dem Kühlverfahren verarbeitete Inhaltsstoffe sind aufgrund ihrer fließenden Eigenschaften einfacher zu dosieren und weiterzuverarbeiten. Die Kapazitätsauslastung Ihrer Produktion erhöht sich aufgrund der besseren Stabilität der Inhaltsstoffe.

▪ Flexible, einfach zu reinigende Geräte

Wir haben modernste Anwendungstechnologien für Pulverisierung, Stabilisierung und Verkapselung entwickelt, die an viele Produktarten angepasst werden können – sie sind flexibler, benötigen weniger Platz und sind einfacher zu reinigen.

▪ Reduzierte Investitionskosten

Unsere Anwendungstechnik erfordert keine hohen Investitionssummen, insbesondere im Vergleich zu konkurrierenden Technologien, wie Kühl- oder Sprühtrockentürmen. Daher können Verarbeitungsunternehmen komplizierte Verfahren selbst ausführen, ohne Millionen investieren zu müssen.

Unser Angebot

Nexelia for Ingredients Processing besteht aus:

- **Gasversorgung in Lebensmittelqualität:**

ALIGAL™ ist ein Markengas, das mit den örtlichen Gasspezifikationen für Lebensmittelqualität, den Bestimmungen und Industrienormen konform ist, einschließlich der HACCP-Zertifizierung für Produktion, Lagerung und Vertrieb.

- **Fachkenntnis in Bezug auf Verfahren und Dienstleistungen:**

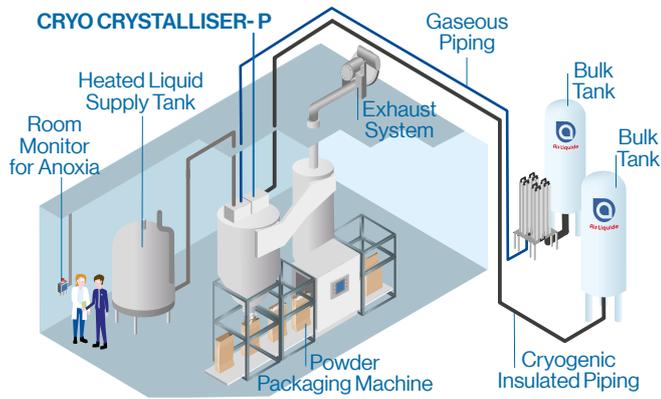
Air Liquide bietet Unterstützung für Ihre Inhaltsstoffanwendung und Expertise, vom Lösungsdesign bis hin zur Umsetzung und Inbetriebnahme.

- **Unsere Ausrüstung für die Anwendung:**

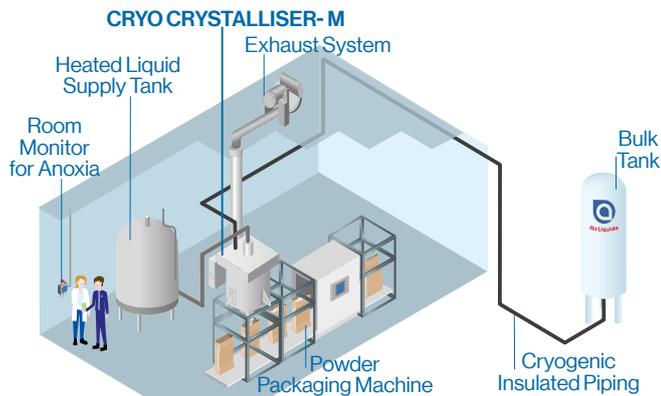
Unsere Gerätelösungen entsprechen Ihren Anforderungen an Pulverisierung, Stabilisierung und Verkapselung. Dazu gehören unter anderem eine **Einheit zur Fettkristallisierung** in zwei Ausführungen und ein kundenangepasster **Kühltunnel CFV**.

Beides wurde von Air Liquide speziell entwickelt:

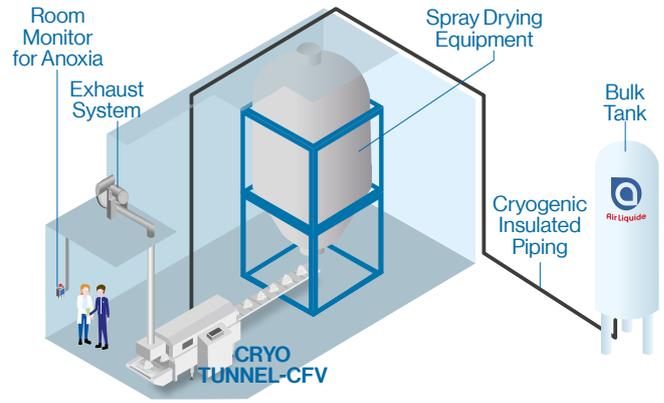
- **Einheit zur Fettkristallisierung P** für Pulverisierungsanwendungen mit einer Kapazität von ~1,000 kg/h



- **Einheit zur Fettkristallisierung M** für Pulverisierungsanwendungen mit einer Kapazität von 200 kg/h für monodisperse Bereiche



- **Cryo Tunnel CFV** für Stabilisierungsanwendungen



Fallbeispiel

Ergebnisse von Projekten, die von Air Liquide an zwei unterschiedlichen Kundenstandorten durchgeführt wurden

- Verbesserte Funktionalität der Inhaltsstoffe, um fließendes Pulver herzustellen, das bei Raumtemperatur beständig und haltbar ist
- Optimierte Produktionsverfahren:
 - **Kunde A:** Betriebsinterne Produktion, die Nachvollziehbarkeit und optimierte Konfigurierung der Wertschöpfungskette sowie reduzierte Produktionskosten bietet
 - **Kunde B:** Reduzierte Produktionszeit und -kosten aufgrund kürzerer Produktionsabläufe

	Parameter	
	Kunde A	Kunde B
Zielprodukt	Hochwertige, feine pflanzliche Fette	Lebensmittelinhaltsstoffe mit hohem Fettgehalt
Herausforderung	Komplizierte Lieferkette wegen Verarbeitung außer Haus, Kunde wollte hochwertigere Inhaltsstoffe herstellen	Produktionsverfahren war lang, umständlich und energieintensiv
Lösungen von Air Liquide		
Anwendungstechnologie für	Pulverisierung	Stabilisierung
Zur Verfügung gestellte Ausstattung	Einheit zur Fettkristallisierung P	Kundenangepasster Cryo Tunnel CFV
Ergebnisse		
Ergebnis	Hochwertige Inhaltsstoffe und Wirtschaftlichkeit aufgrund betriebseigener Produktion	Wirtschaftlichkeit aufgrund kürzerer Produktionsabläufe
Investitionskosten	< 400.000 €	< 200.000 €



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
 Fütingsweg 34
 47805 Krefeld
 Tel: +49 2151 379-0
 lebensmittel-getraenke@airliquide.de
 www.airliquide.de

Air Liquide Austria GmbH
 Sendnergasse 30
 2320 Schwechat
 Tel: +43 810 242427
 technik.at@airliquide.com
 www.airliquide.at

Carbagas AG
 Hofgut
 3073 Gümligen
 Tel: +41 31 9505050
 info@carbagas.ch
 www.carbagas.ch