



Stabilisierungssysteme und Lohnmischerei

Eiscreme oder Milchprodukte behalten dank Stabilisierungssystemen ihre Konsistenz. Diese auch in kleinen Mengen zu mischen hat sich die Ingrema AG zur Aufgabe gemacht und kann jetzt dank der neuen Anlage Kleinchargen nach Kundenwunsch mischen.

Während der heißen Sommermonate hat Eiscreme Hochkonjunktur. Gleichgültig ob es in der Eisdiele frisch zubereitet wird oder aus der Tiefkühltruhe stammt, Geniesser erwarten immer eine gleichbleibende Qualität. Stabilisierungssysteme sorgen für die gewünschte Textur und Struktur der Produkte. Auch andere Lebensmittel wie zum Beispiel Feinkost oder Milchprodukte profitieren von Stabilisierungssystemen, die aus natürlichen Zutaten hergestellt werden. Dank deren verdickenden oder emulgierenden Eigenschaften bleiben Eiscreme, Dessert- und Salatsaucen oder Joghurt eine homogene Masse. Das Unterneh-

men Ingrema AG hat sich auf die Produktion von Stabilisierungssystemen spezialisiert und kann aus über 100 verschiedenen Ingredienzien die gewünschten Stabilisierungssysteme mischen. Allerdings war es bisher schwierig in der grossen Anlage auch Kleinchargen zu produzieren, weshalb Ingrema vor kurzem eine neue Anlage in Betrieb genommen hat. Diese ist speziell auf die Mischung von kleinen Mengen bis maximal fünf Tonnen ausgerichtet und kann dadurch schnell und flexibel auch als Lohnmischerei Stabilisierungssysteme nach Kundenrezeptur mischen.

Mischanlage. Die J.&E.Maier AG hat auf Wunsch von Ingrema die kompakte Anlage als reinen Containerbetrieb ausgelegt. Daher sind die einzelnen Maschinen wie zum Beispiel Mischer oder Kontrollsiebe für die Containerbeschickung konzipiert.

Zunächst werden in der Aufschüttung alle Zutaten entsprechend der Rezeptur zusammen geschüttet. Ein Kontrollsieb sorgt dafür, dass Klumpen oder andere unerwünschte Bestandteile nicht in die Mischung geraten. Ein Container fängt das pulvrige Stabilisierungsgemisch auf, der mit samt seinem Inhalt per Gabelstapler auf den Gegenstrommischer aufgesetzt wird. Dieser

sorgt für eine schonende und homogene Mischung aller Zutaten, was bei Stabilisierungssystemen besonders wichtig ist. Auch geringe Prozentanteile einzelner Ingredienzien werden so gleichmässig in der Mischung verteilt. Nach dem Mischprozess wird das Stabilisierungssystem per Container zur zweiten Kontrollsiebung transportiert und anschliessend abgesackt.

Da Container den Transport der Mischungen übernehmen, kann vollständig auf Fördererlemente verzichtet werden. Dank der kompakten Containeranlage kann die Ingrema AG flexibel auf die Lohnaufträge reagieren. Mischungen bis maximal fünf Tonnen lassen sich innerhalb 24 Stunden liefern. ■



Zwei Gegenstrommischer sorgen für homogene Mischungen der Stabilisierungssysteme



Die Absackanlage füllt automatisch die Stabilisierungssysteme ab



Entsprechend der Rezeptur werden in der Aufschüttanlage die Zutaten zusammengestellt

Weitere Informationen:

Ingrema AG

www.ingrema.ch

www.maier-ag.ch