

EmslandInnovation NEWS

Vorwort

Newsletter informiert über Aktuelles aus den Innovations-Zentren

Hier erhalten Sie die Premierenausgabe der EmslandInnovation News, mit der wir regelmäßig über Neuigkeiten zum Stand unserer Projekte, zu neuen Produkten, über unsere Pilotanlagen bzw. Laborausstattung sowie über etwaige Personaländerungen informieren möchten. Gute und schnelle Informationen sind in der modernen Geschäftswelt ein wesentlicher Schlüssel zum kommerziellen Erfolg. Hieran soll der vierteljährlich erscheinende Newsletter mit aktuellen und transparenten Informationen anknüpfen und ebenfalls dazu beitragen. Rückfragen zu den vorgestellten Themengebieten sind mehr als erwünscht und helfen die Sichtweise von anderen Abteilungen oder Ländermärkten rechtzeitig bei unserer Arbeit zu berücksichtigen.

Thomas Pruter, TPruter@emsland-group.de

Personal

Aldwin Tedjo künftig verantwortlich für Produkt- und Lebensmittelrecht

Herr Aldwin Tedjo wurde am 1. Dezember 2015 als „Manager Regulatory Affairs“ bei der Emsland Group eingestellt. In dieser Funktion wird er sich mit lebensmittelrechtlichen- und produktrechtlichen Angelegenheiten beschäftigen. Der gebürtige Indonesier hat sein Studium im Studiengang Lebensmittelchemie mit Diplom in der badischen Stadt Karlsruhe absolviert. Anschließend zog er nach Bayern, um dort das zweite Staatsexamen an der bayerischen Lebensmittelüberwachungsbehörde (LGL) zu absolvieren und die Berufsbezeichnung „staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ zu erlangen. Aldwin Tedjo spricht Deutsch, Englisch und Indonesisch.

Aldwin Tedjo, ATedjo@emsland-group.de

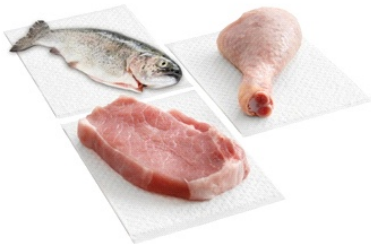


Projekte

Emsorb® 2000 Superabsorber in umweltfreundlichen Hygieneartikeln

Dieses Projekt umfasst die Produktentwicklung von Emsorb® 2000 zur Verbesserung der Absorptionseigenschaften, dem Aufsaugvermögen von Flüssigkeiten und die Produktpassung an die eingesetzte Verarbeitungstechnik.

Anwendungsgebiete sind Windeln und Saugeinlagen für Fleischverpackungen (Flüssigkeitseinschluss zum Schutz von Lebensmitteln).



Emsorb® 2000 auf Basis des nachwachsenden Rohstoffes Kartoffelstärke ersetzt die bisherigen synthetischen Saugkerne von Windeln und Lebensmittelverpackungen. Dies schont Ressourcen und die Umwelt.

Für das Projekt mit Windeln ist das Ziel eine 100% biologisch abbaubare Windel, die komplett kompostierbar und erdölfrei sein wird und nur aus nachwachsenden Rohstoffen besteht.

Hermann-Josef Melcher, HJMelcher@emsland-group.de

Equipment

ICP-Emmissionsspektrometer bereichert Filtertechnik

Das Anwendungsgebiet der Filtertechnik macht es notwendig, geringste Mengen an Elementen in den Produkten für unsere Kunden zu spezifizieren und vorgegebene Grenzwerte nicht zu überschreiten. Dabei geht es um Elemente wie Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium und Phosphor. Das ICPE gibt uns die Möglichkeit, ca. 70 verschiedene Elemente zu bestimmen.



Durch die extrem hohen Temperaturen im inneren des Gerätes (Plasma) wird die Messprobe zerstört und zerfällt in ihre einzelnen Bestandteile. Die Atome und Ionen werden nun zur Lichtemission (unterschiedliche Wellenlängen) angeregt, die optisch zur Identifikation (um welches Element handelt es sich?) und zum Maß der Konzentration (Mengenanteil) genutzt werden.

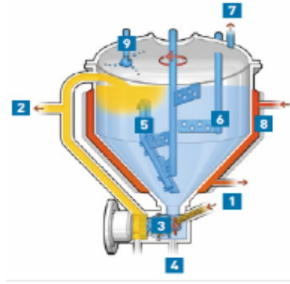
Diese Analysemethode ermöglicht uns eine zeitnahe und verbesserte Prozesssteuerung unserer anspruchsvollen Produkte.

Jan Meyer, JMeyer@emsland-group.de

Equipment

Vakuumprossessanlage Koruma ideal für Feinkostanwendungen

Bei der Fryma Koruma MaxxD handelt sich um eine Vakuumprossessanlage für die Lebensmittelindustrie. Mit dem neuen Gerät ist ein breiterer Anwendungsbereich abdeckbar. Der Maxx D kann für die Herstellung von Mayonnaisen, Dressings, Brotaufstrichen (viskositätsabhängig), Ketchup sowie Saucen eingesetzt werden, die einen Kalt- oder Kochprozess erfordern.



- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------|
| 1 | Produktzufuhr | 6 | Strömungsbrecher |
| 2 | Produktaustrag | 7 | Vakuumsystem |
| 3 | Homogenisator | 8 | Heizen/Kühlen |
| 4 | Restablauf | 9 | CIP |
| 5 | Abstreiferrührwerk | | |

Der Maxx D verfügt über ein Nutzvolumen von min/max 3-12 Liter. Der Behälter als auch einer der beiden Vorlagenbehälter können sowohl beheizt (bis 100°C), als auch gekühlt werden (Dampf/bzw. Kühlwasser) und sind beide mit einem Doppelmantel ausgestattet.

Sie bietet damit sehr viele Einsatzmöglichkeiten, z.B. um maßgeschneiderte Rezepturen für Kunden zu entwickeln, die das Scale Up in die Produktion sehr erleichtern. Außerdem können unsere Produkte durch Vergleichsanwendungen auf ihre Prozessstabilität hin überprüft werden (z.B. interessant für Clean-Label Produkte).

Heidrun Lambers, HLambers@emsland-group.de

Schulung

Interne Schulungen im Emsland Innovation Germany

Im neuen Innovationszentrum der Emsland Group wurden seitens der Nahrungsmittelabteilung umfassende interne Schulungen angeboten. Insgesamt neun Schulungstermine für die Bereiche Flockenabteilung, Oxidation, Betriebslabor und Walzabteilung sind in 2016 angesetzt.



Ziel ist es, ein profundes Basiswissen der Stärkeprodukte sowie Kartoffelflocken und -granulate zu vermitteln. Sowohl in Präsentationsform als auch anhand praktischer Workshops wurden die Teilnehmer Produkt- und Lebensmitteltechnisch geschult und erhielten zudem einen Überblick der interessanten Neuentwicklungen aus dem Nahrungsmittelbereich.

Letztlich über 100 Personen werden ihr Basiswissen vertiefen und zurück in Produktion und Laboren unsere Qualitätsprodukte weiter optimieren.

Martina Herrmann, MaHerrmann@emsland-group.de

EAFI

Emsland Asia Food Innovation in Kooperation mit Thammasart University

Im Zuge mehrerer externer Projekte arbeitet die EAFI u.a. mit der Technologie- und Forschungseinheit des BIOTEC Team für Tapioka und Stärke zusammen. Neben Projekten im Segment Glasnudeln wird an einem verbesserten technischen Service im Bereich der Stärkeanalyse gearbeitet. Zudem erweitert die EAFI seine Kooperation mit der Thammasart University in Thailand. Zusammen mit der Abteilung für Lebensmittelwissenschaften und -technologie stehen vor allem Optimierungen für Backwaren, Saucen und Fleischanwendungen im Fokus der Forschung.

Patcharee Tirakom (Pat), PTirakom@emsland-group.de

