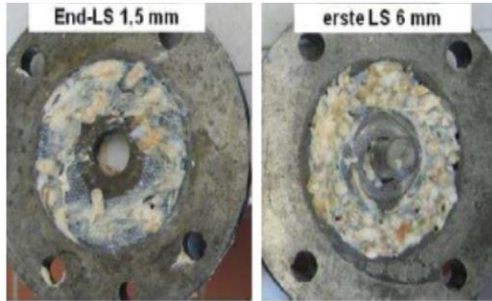


Kontinuierliche Zerkleinerungsverfahren

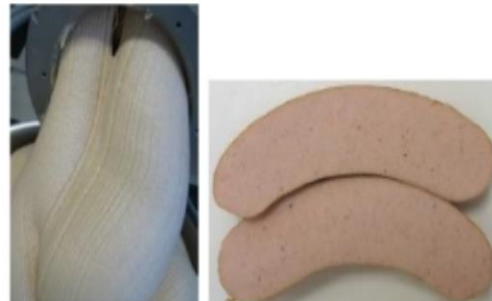


In der Lebensmittelindustrie werden für die Herstellung verschiedenster Produkte fein, sowie feinst zerkleinerte Rohstoffe oder Zwischenprodukte benötigt.

Das entwickelte kontinuierliche Verfahren ist in der Lage, vorzerkleinerte Ausgangsstoffe für die Lebensmittelherstellung rohstoffschonend feinst zu zerkleinern und zu emulgieren. Durch eine bessere Ausnutzung der Rohstoffeigenschaften wird eine Erhöhung der Qualität der Endprodukte erreicht.



Die Wirtschaftlichkeit bei der Herstellung von Feinmassen erhöht sich durch das neuartige Verfahren, da es zu einer Vereinfachung und Automatisierung der Verarbeitung und damit zu einer Reduzierung des Energieeintrags und des Zeitaufwands führt.



Das IGF-Vorhaben 16327 BG der Forschungsvereinigung Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V. (FGW), Papenberger Straße 49, 42859 Remscheid, wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung und -entwicklung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V. | Papenberger Str. 49 | 42859 Remscheid | www.fgw.de