

Innovative Forschung mit neuem Extruder

03.06.2010, 08:35 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *ILU e.V.*



Gäste bei der feierlichen Einweihung des Extruders im ILU e.V.

Am 27.05.2010 wurde im Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. in Bergholz-Rehbrücke der neue Planetenwalzenextruder TP-WE 70/1200-M3 feierlich in Betrieb genommen.

Das Institut betreibt angewandte, technologisch orientierte Forschung und Entwicklung für die Ernährungswirtschaft und zum Erhalt der Umwelt. Für die technologische Applikationsforschung sind leistungsfähige Versuchsanlagen Voraussetzung.

Der Planetenwalzenextruder kann hervorragend für Produktentwicklungen im Bereich der Lebensmittel und Nachwachsenden Rohstoffe eingesetzt werden und bietet den höchsten Stand der Technik in dieser Kategorie. Herr Dr. Volk vom Institut stellte in seinem Vortrag daher auch das vielfältige Potenzial dieses Extruders für die Forschung der nächsten Jahre dar. Am Beispiel der Herstellung von Malzextrudaten aus gekeimten Getreide, einer neuen Entwicklung des Institutes, wurden diese anschaulich präsentiert. Kennzeichen dieses neuen Verfahrens sind eine Reduzierung des Energiebedarfes um 50 % gegenüber der klassischen Darre, Verkürzung der Prozesszeit von 24 Stunden auf knapp 3 Minuten und die kontinuierliche Herstellungsweise.

Die erste industrielle Anwendung des neuen Malzes erfolgt in der Brauerei Landsberg. Dort wird als neuestes Produkt ein „Müllerbier“ unter Einsatz des neuen Malzes gebraut.

Das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU) in Bergholz-Rehbrücke wurde 1991 gegründet. Als gemeinnütziger Verein betreibt es angewandte, technologisch orientierte Forschung und Entwicklung für die Ernährungswirtschaft und zum Erhalt der Umwelt.

Der Verein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Ziele. Mitglieder des Vereins sind kleine und mittelständische Unternehmen der Ernährungswirtschaft, tangierender Bereiche und Unternehmen der außeruniversitären Forschung.

Das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. hat 10 feste Mitarbeiter, die die Kompetenz von Lebensmitteltechnologen, Chemikern und Lebensmittelchemikern, Biologen, Mikrobiologen und Biochemikern vereinen und über langjährige Erfahrungen in der Biotechnologie-, Lebensmittel- und Umweltforschung verfügen. Weitere Mitarbeiter werden projektbezogen gebunden.

Der Verein hat Zugang zu modern ausgerüsteten Laboratorien und Technika. Für die technologische Applikationsforschung stehen leistungsfähige Versuchsanlagen zur Verfügung oder werden bei Kooperationspartnern genutzt.

Der gemeinnützige Verein reklamiert für sich den Anspruch, mit seiner Forschung zu marktfähigen Problemlösungen insbesondere für kleinere und mittelständische Unternehmen beizutragen. Damit soll die Innovations- und Wettbewerbskraft der mittelständischen Lebensmittelwirtschaft stabilisiert und gestärkt werden.

News-ID: 434831 • Views: 1256 (Stand: 10.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/434831/Innovative-Forschung-mit-neuem-Extruder.html>