

## Hydrothermische Anwendungen

# Hydrothermische Kochanlage

Mit der hydrothermischen Anlage können Produkte behandelt werden, bei denen Temperaturen von über 100 °C erforderlich sind. Die max. Temperatur, die auf der Anlage gefahren werden kann, liegt

bei ca. 150 °C. Die Temperatur wird durch Einbringen von Dampf erreicht und das Produkt wird direkt mit Dampf behandelt. Der Kocher arbeitet kontinuierlich und wird über Taktschleusen

beschickt. Die maximale Kochzeit, die gefahren werden kann, liegt bei ca. 25-30 Minuten.

Auf der Anlage können Produkte auch mit Wasser von max. 90 °C eingeweicht werden. Während der Einweichphase wird das Wasser im Einweichbehälter ständig umgewälzt, um eine gleichmäßige Wasseraufnahme im Produkt zu gewährleisten.



### Vorteile der neuen Anlage:

- Es können hohe Temperaturen gefahren werden.
- Gleichmäßige Behandlung durch niedrige Schichthöhen
- Schonende Behandlung – keine mechanische Einwirkung auf das Produkt, wie bei einem Extruder oder Expander.
- Keine Produktverluste durch An- und Abfahren der Anlage.
- Geringerer Reinigungsaufwand
- Kontinuierlich arbeitender Autoklav

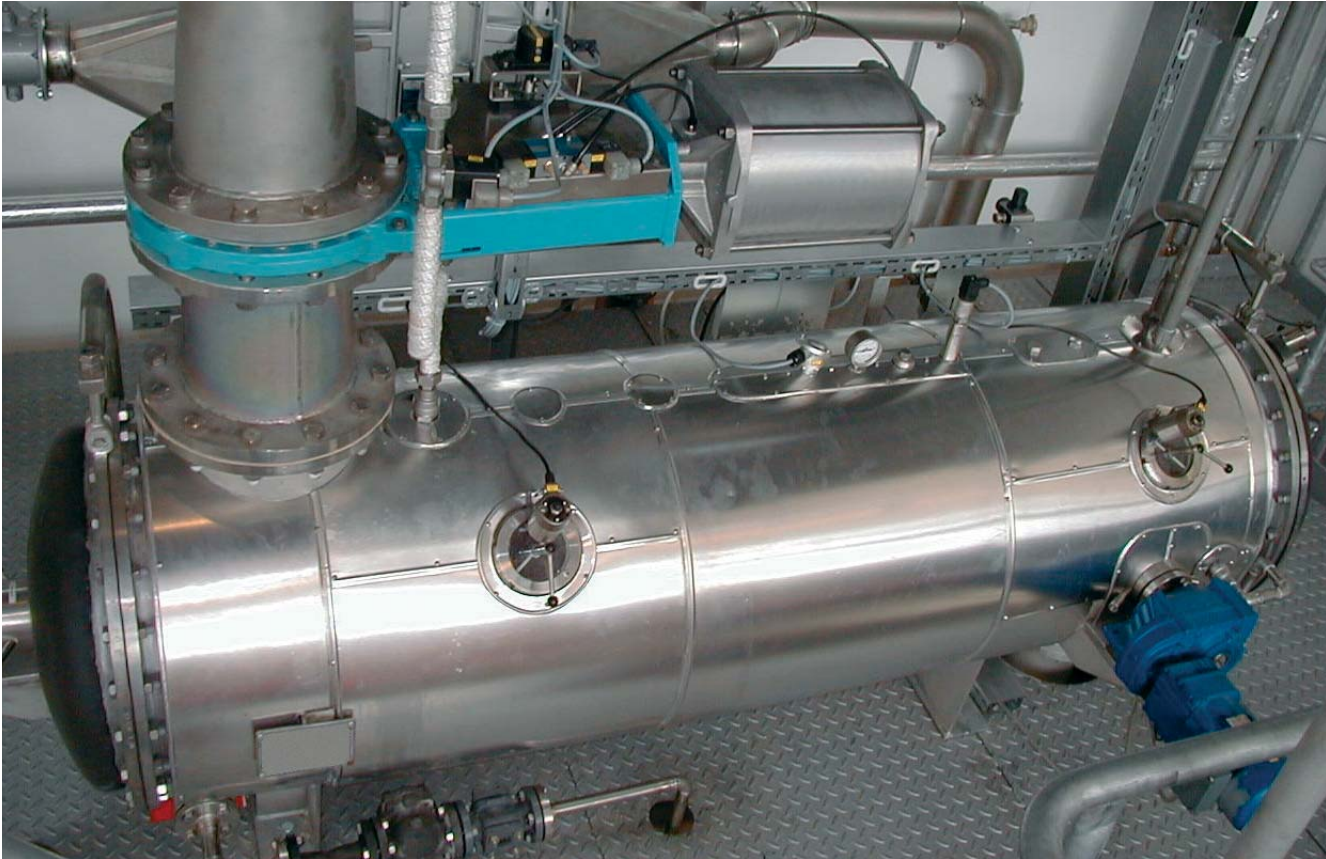
### Hydrothermische Behandlung



- Biologisch
- Steril
- Hygienisch
- Dekontaminiert

Sicherheit in der Herstellung und Behandlung von Produkten.

# Hydrothermische Kochanlage



## Die Pilotanlage kann eingesetzt werden:

- Zum Einweichen und Kochen von Produkten
- Hygienebehandlung bis zu 150 °C
- Sterilisieren
- Trocknen
- Inaktivieren von Bitterstoffen in Bohnen, Erbsen, Raps und Soja
- Bearbeitung von Gewürzen
- Herstellung von Bulgur und anderen Getreidesorten, wie Roggen, Gerste, Hirse, Dinkel, Grünkern, Buchweizen oder Mais, Haferflocken

## Vorteile der Anlage in Druckbetrieb gegenüber Anlagen ohne Druckaufbau:

- Es können höhere Temperaturen gefahren werden dadurch wird ein höherer Stärkeaufschluss erreicht
- Bessere Hygienebehandlung
- Gleichmäßigere Behandlung von Produkten – da mit niedriger Schichthöhe gefahren werden kann
- Weniger Produktverluste – da beim Anfahren der Anlage das Produkt gleich behandelt wird
- Geringerer Reinigungsaufwand, Bauhöhe niedriger
- Die Anlage kann auch im Vakuumbetrieb gefahren werden.
- Im hauseigenem Technikum können Versuche gefahren werden.

Die Hydrothermische Kochanlage erlaubt eine Hygienebehandlung von bis zu 150 °C