

**Kontakt**

Julia Conrad  
Marketing Communications  
Coperion GmbH  
Theodorstraße 10  
70469 Stuttgart/Deutschland

Telephone +49 (0)711 897 22 27  
Fax +49 (0)711 897 39 74  
Julia.conrad@coperion.com  
www.coperion.com

**Pressemitteilung**

**Coperion auf der IFFA 2025**

**Wegweisende Technologien zur Herstellung schmack- und nahrhafter  
Fleischalternativen**

*Stuttgart, April 2025* – Auf der diesjährigen IFFA (3. - 8. Mai 2025, Frankfurt am Main) präsentiert Coperion am Stand D70 in Halle 11 innovative Lösungen für die Herstellung von pflanzenbasierten Fleischalternativen, die nicht nur die Qualität und den Geschmack von Fleischersatzprodukten verbessern, sondern auch die Effizienz in Produktionsprozessen steigern. Der Markt für pflanzliche Fleischersatzprodukte wächst weiter und mit ihm die Vielzahl an Fleischalternativen und innovativen Produktideen, die mit pflanzlichen Inhaltsstoffen hergestellt werden können. Mit dem ZSK Doppelschneckenextruder, hochgenauen Coperion K-Tron Dosierern und Förderlösungen präsentiert Coperion wirtschaftliche Systemlösungen, bei denen Schnittstellen reduziert und alle Schritte und Technologien aufeinander abgestimmt sind.

**Extrusionstechnologie als Schlüssel zu mehr Wirtschaftlichkeit**

Für die Forschung und Entwicklung, aber auch für die Herstellung von pflanzlichen Alternativprodukten hat sich die Extrusion mit dem Coperion ZSK Doppelschneckenextruder seit Jahren bewährt. Dieser zeichnet sich nicht nur durch seine große Flexibilität aus, sondern auch durch eine hohe Zuverlässigkeit und Produktqualität. Die Extrusionsanlagen sind speziell darauf ausgelegt, die einzigartigen Eigenschaften pflanzlicher Rohstoffe optimal zu nutzen und so Produkte zu schaffen, die sowohl geschmacklich als auch ernährungsphysiologisch überzeugen.

*April 2025*

Die Coperion Food-Extruder erreichen maximale Schneckendrehzahlen von bis zu 1.800 min<sup>-1</sup>. Der dadurch erhöhte Energieeintrag erleichtert den Aufschluss der Proteine im Prozess und sichert somit eine größere Flexibilität beim Produktdesign. Durch die tief geschnittenen Schneckengänge mit einem Durchmesser Verhältnis  $D_a/D_i$  von 1,8 entsteht zudem ein sehr großes freies Volumen, welches z.B. den Einzug der häufig sehr schwer fließfähigen Proteinpulver erheblich verbessert. Der modulare Aufbau des Verfahrensteils ermöglicht darüber hinaus die größtmögliche Flexibilität: Durch Änderungen der Schneckenkonfigurationen und des Verfahrensaufbaus können Rezepturwechsel und Anpassungen schnell und mit geringem Personalaufwand durchgeführt werden. Eine Vielzahl an Produkten mit unterschiedlichsten Rohstoffen ist somit auf der Anlage möglich.

Für die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues) präsentiert Coperion auf der IFFA die Kühldüse MEGAtex S7. Nach Austritt aus dem ZSK Food-Extruder verleiht diese Texturiereinheit der Masse aus pflanzlichen Proteinen die dichte, faserige Struktur, die tierischem Muskelfleisch sehr ähnelt. Die MEGAtex S7 ermöglicht eine variable Breite und Stärke als auch verschiedenste Texturen des Fleischersatzprodukts. Darüber hinaus hat Coperion die MEGAtex-Kühldüse mit einigen Features ausgestattet, die insbesondere ihr Handling vereinfachen und Rezeptur- sowie Konfigurationswechsel mit nur wenigen Handgriffen und in sehr kurzer Zeit ermöglichen.

### **Intelligente Dosierlösungen**

Ein wesentlicher Bestandteil der Coperion Systeme sind hochgenaue Dosierlösungen von Coperion K-Tron. Auf der IFFA stellt das Unternehmen einen Vertreter der K3-Vibrationsdosierlinie vor. Diese sind ideal für die schonende Handhabung einer Vielzahl von Materialien, wie z. B. brüchige und empfindliche Inhaltsstoffe. Die innovativen K3-Vibrationsdosierer sind mit einem patentierten Antriebssystem und einer fortschrittlichen Steuereinheit ausgestattet und erzielen damit eine Genauigkeit, die durchschnittlich 35% höher als bei herkömmlichen Modellen ist. Die hohe Genauigkeit führt zu weniger Ausschuss und damit mehr Effizienz im Prozess. Kürzere Umrüst- und damit Ausfallzeiten steigern diese ebenfalls. Der Dosierleistungsbereich der neuen Vibrationsdosierer reicht von 1 dm<sup>3</sup>/h bis 8.500 dm<sup>3</sup>/h.

„Unsere Technologien ermöglichen es Herstellern, die Textur und den Geschmack von Fleischalternativen zu optimieren, während gleichzeitig der Nährstoffgehalt maximiert wird“,

April 2025

erklärt Stefan Gebhardt, Director Technical Sales EMEA bei Coperion. „Durch den Einsatz innovativer Technologien und dank unserer langjährigen Prozesskompetenz können wir unsere Systeme genau auf die Bedürfnisse der Hersteller auslegen. In unseren umfangreichen Test Centern weltweit können wir zudem umfangreiche Versuche mit unterschiedlichsten Rohstoffen durchführen.“

#### Über Coperion

Coperion ([www.coperion.com](http://www.coperion.com)) ist ein globales Industrie- und Technologieunternehmen für Spezialanlagen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Coperion entwickelt, produziert und wartet Anlagen, Maschinen und Komponenten für die Lebensmittel-, Tiernahrungs-, Back-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Die Marken des Unternehmens – Baker Perkins, Bakon, Coperion K-Tron, Diosna, Gabler, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller und VMI - sind Experten für die Automatisierung von Zutaten, Vorteigsystemen, Misch- und Dosiertechnologien. Coperion beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter in seinen drei Geschäftsbereichen Performance Materials, Food, Health & Nutrition und Aftermarket Sales & Service sowie in seinen mehr als 50 Vertriebs- und Servicegesellschaften weltweit. Coperion ist eine Tochtergesellschaft von Hillenbrand (NYSE: HI), einem globalen Industrieunternehmen, das hochentwickelte, prozessrelevante Verarbeitungsanlagen und Lösungen für Kunden in einer Vielzahl von Branchen auf der ganzen Welt anbietet. [www.hillenbrand.com](http://www.hillenbrand.com)

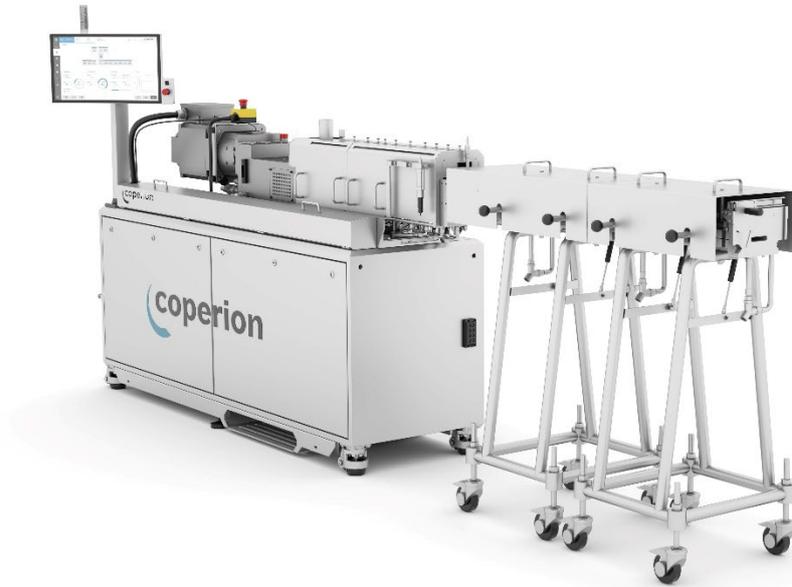


Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher und englischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

#### Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,  
Hans-Böckler-Str. 20, D - 63811 Stockstadt am Main  
Tel.: +49 (0)60 27/99 00 5-0  
E-mail: [mail@konsens.de](mailto:mail@konsens.de), Internet: [www.konsens.de](http://www.konsens.de)

*April 2025*



Mit der neuen Kühldüse MEGAtex hat Coperion einen Austrag für seine ZSK Food Extruder entwickelt, der die Herstellung des pflanzenbasierten Fleischersatzprodukts HMMA (High Moisture Meat Analogues) deutlich flexibler und wirtschaftlicher macht.

*Foto: Coperion, Stuttgart/Deutschland*