

NEWS & TRENDS



FRANK EBERLE
Geschäftsführer

Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

es ist wieder soweit! Die Anuga FoodTec öffnet ab 20. März ihre Türen.

Für die ALPMA ist dies nicht nur eine willkommenen Gelegenheit, die neuesten Maschinenentwicklungen vorstellen zu dürfen; wir freuen uns auch ganz besonders darauf, das Fachpublikum auf eine „Reise durch die Welt des Käses“ mitzunehmen. Als Weltmarktführer entwickeln wir innovative Lösungen für Käsereien weltweit – und genau das dürfen Sie auf unserem Stand erleben.

Verkosten Sie Käsespezialitäten aus aller Welt, die auf unseren Anlagen produziert, portioniert und verpackt werden – und diskutieren Sie mit uns neue Ideen und Konzepte, wie wir Sie in der Erschließung neuer Märkte unterstützen können. Gerne informieren wir Sie dabei auch über unsere Serviceleistungen, die wir weltweit und rund um die Uhr anbieten können.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Ihr

ANUGA FOODTEC
20. BIS 23. MÄRZ
HALLE 10.2 | STAND E090/F109

MILCH IN IHRER SCHÖNSTEN FORM:

ALPMA auf der Anuga FoodTec 2018



Von der Rohmilch bis zum genussfertigen Käse: Auf der diesjährigen Anuga FoodTec vom 20. – 23. März präsentiert ALPMA ihr umfassendes Portfolio an Lösungen für die vollautomatisierte Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Käsespezialitäten.

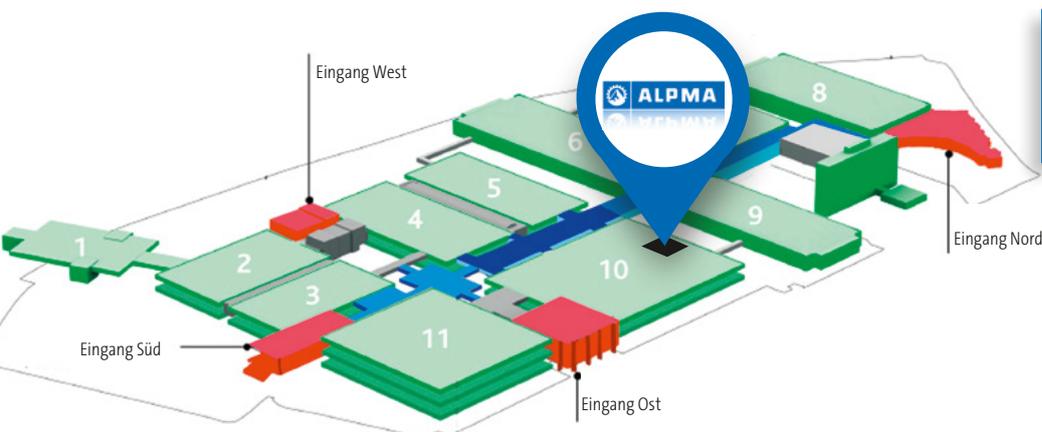
Am Stand E090/F109 in Halle 10.2 werden folgende Maschinen präsentiert:

Die **MAS 600** ist eine Trockensalzanlage, die Käselaihe trocken und vollautomatisch salzt. Mit der multifunktionalen **Versuchsanlage** können ALPMA-Kunden komplexe technologische Filtrationsprozesse mit eigenen Rohstoffen testen. Ergänzt wird der Auftritt zudem durch die Schnittkäseportionierung **FORMATIC** sowie die Portionsschneidemaschine **CUT 32**, die Käse perfekt in Form bringen. Standbesucher können sich bei einer

Käseverkostung davon überzeugen, was sich mit den Hightech-Maschinen von ALPMA Schmackhaftes produzieren lässt.

Darüber hinaus präsentiert der Formenbauer Servi Doryl aus Frankreich am angrenzenden Stand sein Portfolio an Käseformen, die optimal für den Einsatz in ALPMA-Maschinen geeignet sind.

Mehr Infos: anuga.foodtec@alpma.de



Prozesstechnik

Käsereitechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik



laïta

Effizienz ohne Kompromisse

Es ist mehr als die Leidenschaft für Käse, die ALPMA und die französische Käserei-Genossenschaft Laïta verbindet. Es ist das Streben nach Qualität, Fortschritt und Effizienz.

Nach intensiver Beratung und Planung entschied sich Laïta vor zwei Jahren für eine innovative ALPMA-Membrananlagen-Linie zur zentralen Vorbehandlung der Käseemilch. Seit Mitte 2017 ist die Anlage erfolgreich in Betrieb.

Die Linie besteht aus einer kombinierten Mikrofiltrations- (MF) und Ultrafiltrations-Anlage (UF) mit nachgeschaltetem RO/RO-Polisher. In einer MF-Anlage wird die Magermilch entkeimt und danach inline in Micellares Kasein-Konzentrat (MicCC) und Ideale Molke (virgin whey) fraktioniert. Das MicCC-Konzentrat hat einen Kasein/Molkenprotein-Gehalt von

mindestens 90/10 Prozent. Es dient Laïta zur Kasein/Protein-Standardisierung der Käseemilch.

Die Ideale Molke ist wiederum ein perfekter Rohstoff für Babynahrung. Sie wird in der MF-Anlage abgetrennt und dann mittels kombinierter UF-Anlage mit RO/RO-Polisher direkt und ohne Zwischenlagerung zu nativem Molkenproteinkonzentrat (WPC) weiterverarbeitet. Dieses Verfahren schafft eine innovative Perspektive, um aus dem relativ günstigen Rohstoff Magermilch ein hochwertiges und ernährungsphysiologisch wertvolles Produkt zu gewinnen. In einem weiteren Prozessschritt verarbeitet Laïta das

so hergestellte WPC zu ALPMA-CreamoProt. Ein Verfahren, das es Laïta ermöglicht, ihr eigenes, hochwertiges Molkenprotein selbst und wirtschaftlich in eigenen Produkten zu nutzen.

Alternativ könnte Laïta mit den ALPMA-Anlagen auch natives Molkenproteinisolat (WPI) herstellen. Ebenfalls weiterverarbeitet werden die jeweiligen Permeate, das UF-Permeat wird in einer RO-Anlage zu einem Laktosekonzentrat aufkonzentriert. Das gewonnene RO-Polisher-Permeat setzt Laïta für die CIP-Reinigung ein – und senkt auf diese Weise den eigenen Frischwasserverbrauch.

Mehr Infos: gerhard.schier@alpma.de

SUPERLATIVE IM „KÄSESTAAT“

Der längste Koagulator der Welt

Dichte Wälder, grüne Hügel, bezaubernde Seen – das ist die Landschaft im US-Bundesstaat Wisconsin. Ein Staat, der landwirtschaftlich geprägt ist und dessen Unternehmen sich auf die Milchwirtschaft spezialisiert haben. „Käsestaat“ sagen die Amerikaner ehrfürchtig – weil kein anderer US-Staat mehr Käse produziert.

Dank ALPMA ist Wisconsin nun um einen Superlativ reicher: den längsten Koagulator der Welt.

Vor drei Jahren kündigte die Molkerei Saputo an, ihren Herstellungsprozess für Blauschimmelkäse im Werk Almena, Wisconsin, auf den neuesten Stand der Technik bringen zu wollen. ALPMA bekam den Zuschlag – inzwischen hat die Produktion begonnen.

Es sind Zahlen, die beeindrucken: Die Herstellung des Käsebruchs im Koagulator geschieht auf der neuen Rekordstrecke von 83 Metern. Auf rund 3.500 Quadratmetern wird der Käse dann entmolkt, portioniert, gestapelt, im Klimatunnel klimatisiert, mehrfach gewendet, wieder vereinzelt, gesalzen und pikiert. In vier Laibe gleichzeitig setzt die Pikiemaschine ihre Nadeln und verschafft dem Käse jene Luft, die er braucht, um im Inneren seine blauen Adern zu entfalten. Dann wird der Käse erneut gestapelt und reift bis zu 60 Tage, bis er entstapelt und verpackt werden kann.

Ein Großteil des Blauschimmelkäses wird am Ende übrigens geschreddert. Die US-Amerikaner lieben den „crumbled blue cheese“ aus Wisconsin, ihrem „Käsestaat“.

Mehr Infos: axel.vonwardenburg@alpma.com



83 m



SEGMENTSCHNEIDER SC 90/HS

Ab durch die Mitte!



Auch Käse kämpft mit Übergewicht. Die Problemzone des Gouda-Laibes: seine Mitte. Dass die Wahrheit in der Mitte liegt, ist auf dem Gouda-Markt keine Binse. Der Markt ist umkämpft und preisintensiv, jedes Gramm zählt.

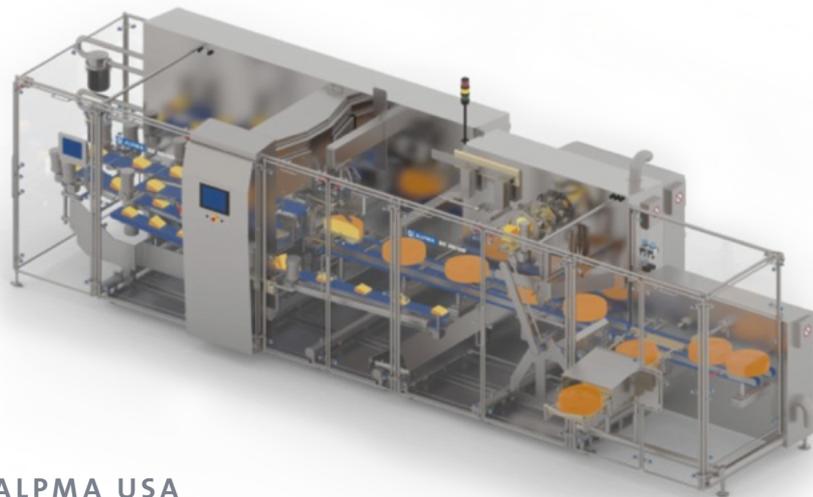
Wer einen Gouda-Laib in Segmente teilt, weiß: Über Gewinn und Verlust entscheidet der Mittenausstich. Im Kampf gegen das Übergewicht ist ALPMA nun ein Durchbruch gelungen: der Segmentschneider SC 90/HS.

Der SC 90/HS ist intelligent und smart. Er erkennt die Problemzone jedes einzelnen Käselaiibes. Je nach Gewicht entscheidet er sich intuitiv für das ideale Maß des Mittenausstichs. Aus vier statt bisher zwei verschiedenen Rohrgrößen wählt der SC 90/HS immer die richtige, um den Ausstich in weitere gutgewichtige Portionen teilen zu können. Maximale Gutausbeute und minimales Give-away – um einen Käselaub optimal aufzuteilen, findet der SC 90/HS stets die goldene Mitte.

Um Verluste bei der Ausbeute bereits im Ansatz zu verhindern, kontrolliert der SC 90/HS zunächst jeden Laib auf Übergröße. Stimmt die Größe, erfasst er das Gewicht und bringt den Käselaub berührungslos und produktschonend in die perfekte Position für den Mittenausstich. Anschließend werden Laib und Mittenausstich auf zwei High-Speed-Spuren in gleichmäßige Portionen geteilt. Beim Tempo setzt ALPMA neue Maßstäbe: Bis zu 150 Segmente schafft der SC 90/HS pro Minute. Ein Leistungssprung um satte 25 Prozent gegenüber seinem Vorgänger SC 80.

Nie war das Schneiden von Gouda-Segmenten aufgeräumter, nie haben weniger Teile den Käse berührt, nie war die Reinigung einfacher. Beim Einlegen der Portionen in die nachgeschaltete Tiefziehmaschine mit dem Hochleistungs-Roboter ER 10/HS werden die hohen Standards fortgesetzt. Die Präzision des ER 10/HS spart Platz und Folie. Das Ergebnis: Ein Gouda-Segment mit Idealgewicht, das in die Folie gleitet wie in einen Maßanzug.

Mehr Infos: robert.zosseder@alpma.de



ALPMA USA

Noch näher am Kunden

Wer an Käse denkt, denkt an Frankreich, an Holland und die Schweiz – aber an die USA? Die Wahrheit ist: Nirgendwo auf dem Planeten wird mehr Käse hergestellt als in den Vereinigten Staaten. Auch hier gilt: Wo viel produziert wird, ist präventive Beratung und technischer Support entscheidend. Gute Erreichbarkeit für die Kunden, kurze Antwortzeiten und zuverlässige Hilfe – das ist der Anspruch des Service-Teams von ALPMA USA.

Als Weltmarktführer in den Bereichen Käserei-, Prozess-, Schneide- und Verpackungstechnik hat ALPMA in den USA längst Wurzeln geschlagen. Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist das Rotter Unternehmen in Nordamerika präsent, seit fünf Jahren mit einer eigenen Niederlassung in Milwaukee (Wisconsin). Seither hat ALPMA ihren Aufstieg zur Service-Macht in den USA kontinuierlich fortgesetzt. Vier Service-Spezialisten kümmern sich inzwischen um Ersatzteile und technische Unterstützung für nordamerikanische Kunden.

Auf der Landkarte liegt Milwaukee im Herzen der Vereinigten Staaten. Ein idealer Standort, um jeden ALPMA-Kunden schnell zu erreichen. Weil der ALPMA-Service keine Grenzen kennt, hat ALPMA USA zusätzlich den Service-Spezialisten Erich McKenzie in Kanada stationiert. Damit rückt ALPMA in Nordamerika noch näher an den Kunden heran und untermauert ihren Anspruch auf höchste Servicequalität.

Mehr Infos: klaus.ruppert@alpma.de



Das Team der ALPMA USA (v.l.n.r.): Nick Ivarson, Billy Lease, Axel von Wardenburg, Chris Cheatham, John Zolper



Erich McKenzie, ALPMA Service-Spezialist in Kanada

IMPRESSUM

Herausgeber:

ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39–43
83543 Rott am Inn
Germany

Telefon: +49 8039 401-0
Telefax: +49 8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

V.i.S.d.P.:

Gisbert Strohn

Redaktion:

Agnes Betzl
sowie die Mitarbeiter
der Fachbereiche

Gestaltung:

Schell&Partner
Kommunikation,
München