

NEWS & TRENDS



Wir gratulieren
dem Pionier der
Käsertechnik
Gottfried Hain

zum
80.



Es gibt gewiss leichtere Aufgaben, als das Erbe eines Pioniers anzutreten. Doch Gottfried Hain gelang es, das Lebenswerk seines Vaters fortzuführen – und mit neuen Ideen zum eigenen Lebenswerk zu machen. Er hat die Käseindustrie geprägt und ALPMA zu einer Weltmarke geformt. Nun feierte Gottfried Hain seinen 80. Geburtstag. Als Sohn des Molkereibesitzers Gottfried Hain sen. wurde er am 10. September 1936 in München geboren. Bereits im Jahr 1960 trat er in die Geschäftsleitung der Maschinenfabrik ALPMA ein. Die markantesten Neuentwicklungen, die er anstieß, waren die kontinuierliche Käsebruchbereitung mit dem „Koagulator“ sowie die konsequente Hygiene-Ausführung bei der Konstruktion neuer Schneide- und Verpackungsmaschinen.

Unter seiner Führung entstanden zunächst zahlreiche ALPMA-Vertretungen in allen wichtigen Käse-Märkten und später eigene Niederlassungen in Frankreich, England, Spanien, Türkei, Schweiz und USA. Dank der umsichtigen Strategie entwickelte sich ALPMA über die Jahrzehnte von der lokalen „Schmiede“ zur Weltfirma mit globaler Marktpräsenz.

Nach der Wiedervereinigung engagierte er sich in Dresden und konnte 1992 die Firma LTH als Niederlassung mit ca. 80 Mitarbeitern in die ALPMA integrieren.

2005 zog sich Gottfried Hain aus der aktiven Geschäftsführung zurück. Seither pflegt er sein soziales Engagement, das ihn bereits als Arbeitgeber auszeichnete. Gottfried Hain ist auch nach seiner Zeit im Vorsitz des ALPMA-Firmenbeirats noch immer ein wichtiger Berater für ALPMA, denn sein großer Wissensschatz und seine profunde Erfahrung sind weiterhin prägend für die Zukunft von ALPMA.

ALPMA IN NÜRNBERG, 27.9. BIS 29.9.2016

Neue Lösungen auf der FachPack

Auf der Messe FachPack in Nürnberg präsentiert ALPMA ihre neuesten Entwicklungen für präzises Portionieren und vollautomatisiertes Verpacken unterschiedlicher Käsesorten. Technologisch ausgefeilt, vollautomatisiert und flexibel konfigurierbar – diese Eigenschaften zeichnen ALPMA-Anlagen aus, denn sie erfüllen alle Voraussetzungen für eine effiziente Käseproduktion.

So teilt die **Segmentschneidemaschine SC 60** gleichermaßen Weich- wie Schnittkäseleibe in fixgewichtige Stücke – und reduziert den Verlust durch leicht übergewichtige Portionen auf ein Minimum.

Die **Faltverpackungsanlage MultiSAN** hingegen verpackt in Windeseile alle denkbaren Formen, Formate und Konsistenzen von Käse. Die **Eindosemaschine MultiSE** ist eine Neuentwicklung für das Eindosen von Käse unterschiedlichster Formate. Dank ihrer modernen Servosteuerung kann künftig flexibel zwischen

runden, ovalen und rechteckigen Produkten gewechselt werden. Nutzen Sie die Gelegenheit, um sich selbst einen Eindruck zu verschaffen.

Mehr Infos: robert.zosseder@alpma.de

FachPack 2016

Besuchen Sie uns in Halle 1, Stand 321

Prozesstechnik

Käsertechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik

ROHSTOFF MILCH

Bis zum letzten Tropfen



Molke-Produkte stehen bei Bodybuildern und Spitzensportlern schon lange hoch im Kurs. Die Branche boomt und Experten erwarten, dass der Markt für Sportnahrung bald ein Volumen von 20 Milliarden Euro erreichen wird (Quelle: Focus-Money).

Aus Abfallprodukten der Käseherstellung sind Superfoods des „Well-Being“ geworden – ein Megatrend, dem immer öfter Menschen im höheren Alter folgen.

Nun hält ALPMA einen neuen Schlüssel zu diesem gigantischen Markt in den Händen:

Micellares Kasein-Konzentrat, kurz MicCC.



9-stufige MicCC-Anlage

Humanmediziner haben festgestellt, dass aus Magermilch gewonnenes, natives MicCC dem Muskelschwund im Alter vorbeugt. Darüber hinaus unterstützt MicCC die allgemeine Fitness älterer Menschen nachhaltiger als die bisher auf dem Markt üblichen Molkenprotein-Konzentrate (WPC). ALPMA hat auf dieses Marktpotential reagiert und bereits mehrere MicCC-Anlagen gebaut und ausgeliefert.

Das Verfahren besteht aus einer kombinierten Mikrofiltrations- (MF) und Ultrafiltrations-Anlage (UF), in der aus entrahmter und pasteurisierter Magermilch – einem Rohstoff, der ausreichend verfügbar und preisgünstig ist – durch Proteinfraktionierung mit anschließender Aufkonzentrierung ein MicCC hergestellt wird. Das Konzentrat weist einen Casein/Molkenprotein-Gehalt von mindestens 90/10 Prozent auf und hat einen Gesamtproteinanteil von mehr als 83 Prozent – zwei Erfolgsformeln für Wohlbefinden im Alter und höhere Lebenserwartung.

Das Neue dabei ist die Inline-Verbindung unterschiedlicher Membranfiltrations-Prozesse und das Erreichen

der erforderlichen Reinheit. Im Gegensatz zur etablierten Mikro- und Ultrafiltration finden bei der MicCC-Herstellung mikrochemische Prozesse und Wechselwirkungen im Konzentrat statt. Auf diese Weise macht ALPMA das Verfahren zu einer neuen und innovativen Applikation in der Molkereiindustrie – und nutzt den Rohstoff Milch bis zum letzten Tropfen.

Bei der Herstellung von MicCC fällt als MF-Permeat auch die ideale Molke an, die komplett fettfrei ist und zu hochwertigen WPI 90+ verarbeitet werden kann. Nach interner Einschätzung wird das MicCC-Herstellverfahren daher in den nächsten zwei bis drei Jahren neuen Bedarf in der Boom-Branche Nutrition/Nahrungsergänzungsmittel wecken. Dieses Verfahren stellt eine innovative Perspektive dar, um aus dem relativ günstigen Rohstoff Magermilch ein hochwertiges und ernährungsphysiologisch wertvolles Produkt herzustellen.

Nicht zuletzt leistet ALPMA mit dem neuen MicCC-Herstellverfahren einen bedeutenden Beitrag zur Exportfähigkeit der deutschen Molkereiindustrie.



Welche Bedeutung der Export von Milchprodukten mittlerweile für Landwirtschaft und Milchindustrie in Deutschland hat, machen die Zahlen der vergangenen Jahre nur allzu deutlich: Während der Import von Milchprodukten sinkt, ist der Export rasant gestiegen.

Daher gilt es neben den Standardprodukten wie Käse, Magermilch, Molkenpulver und H-Milch neue Produkte mit deutlich höherem Erlös im internationalen Wettbewerb zu entwickeln. Gemeinsam mit ihren Kunden hat ALPMA das Verfahren im Jahr 2014 erprobt und im vergangenen Jahr die ersten beiden Projekte industriell erfolgreich umgesetzt. Ausruhen will sich ALPMA auf den neuesten Erfolgen aber nicht. Der Hintergrund: Mit der wachsenden Weltbevölkerung wächst auch der Proteinbedarf der Menschen. Mit anderen Worten: Das Potenzial der ALPMA-Innovation ist längst nicht ausgereizt.

Mehr Infos: gerhard.schier@alpma.de

BLOCKFORMEN

Kleine Teilchen – großer Ärger? Nicht mit FromaXe

Wie kommt das Haar in die Suppe? Eine Frage, die kein Kellner gerne hört. Landet im Restaurant ein Fremdkörper auf dem Teller, dann ist das ärgerlich, aber noch keine Katastrophe. Anders kann es bei Lebensmitteln aussehen, die in großen Mengen in den Handel kommen. Die Folgen können fatal sein: Eine Rückrufaktion bringt einen Imageschaden, Umsatz geht verloren – und im Extremfall streicht der Händler den Hersteller von der Lieferantenliste.

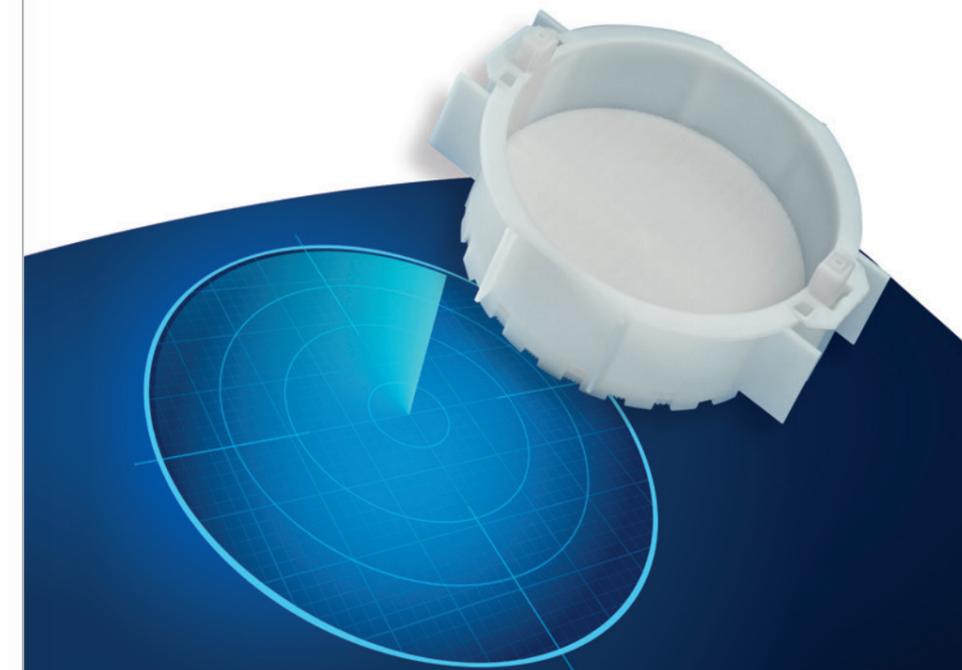
Anfang des Jahres sorgte die Mega-Rückrufaktion eines bekannten Schokoriegelproduzenten für Schlagzeilen, weil ein Kunde Plastikteilchen in einem Produkt gefunden hatte. Kein Einzelfall: Kunststoffteile sind der Grund für 15 Prozent aller Rückrufaktionen. Und Kunststoffteile sind doppelt problematisch, wie das Portal lebensmittelwarnung.de berichtet: Zum einen ist Plastik in jeder Produktion in zahlreichen Anwendungen vorhanden. Zum anderen kann Plastik leicht in kleine Teilchen zerbrechen, die im Produktionsprozess kaum bis gar nicht entdeckt werden können. Auf Standardkunststoffe sprechen Metall- und Röntgendetektoren nicht an.

Deshalb stellt ALPMA **FromaXe**-Blockformen aus einem Kunststoff her, den handelsübliche Röntgendetektoren mit hoher Verlässlichkeit identifizieren können. Umfangreiche Versuchsreihen haben nachgewiesen, dass die Detektoren selbst Kunst-

stoffwürfel mit einer Kantenlänge von zwei Millimetern erkannten – und die Käse aus der Produktion ausgeschieden wurden. ALPMA hat die Versuche mit Käsen von 175 bis 1000 Gramm durchgeführt, verpackt in unterschiedliche Materialien wie Karton, Papier, Folie und metallisiertem Papier.

Auf die Performance und die Lebensdauer der Käseformen hat der FromaXe-Einsatz derweil keinen Einfluss, das haben Vergleichstests bewiesen. Aus FromaXe können neben Blockformen auch Wabenformen und Matten für Plateaus hergestellt werden. Mit FromaXe setzt ALPMA Maßstäbe für die Sicherheit von Lebensmitteln.

Mehr Infos: andreas.blin@alpma.de



CARR VALLEY USA



Moderne Schneidetechnik trifft traditionelle Käsekunst

Wisconsin und Käse – das gehört einfach zusammen. Wer eine Vorstellung davon bekommen will, wie tief der Käse in der Identität des US-Bundesstaats verwurzelt ist, der braucht nur ein American-Football-Spiel der Green Bay Packers zu besuchen. Zu den Spielen des vierfachen Super-Bowl-Gewinners tragen die Fans Kunststoff-Käsehüte, um ihren Heimatstolz zu zeigen.



Sid Cook, Master Cheesemaker und Inhaber von Carr Valley

Zu den Käsereien, die Wisconsins Identität geprägt haben, gehört das Unternehmen Carr Valley im Süden des Staates. Ein Familienbetrieb, den Sid Cook im Jahr 1975 übernommen hat. Er ist Käser in der vierten Generation und trägt den Titel Master Cheesemaker. Die erste Käserei eröffnete Sid Cooks Vater in einem Ort namens Irish Valley, inzwischen hat das Unternehmen vier Produktionsstandorte. Dort werden mehr als 90 verschiedene Käsesorten hergestellt – aus Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch.

Sämtliche Käsesorten werden in Laiben und Blöcken produziert. Um die wachsende Nachfrage nach fixgewichtigen Portionen am Point of Sale zu erfüllen, setzt Sid Cook auf die ALPMA-Schneidetechnologie, die seine Produkte in die perfekte Form bringt. Aufgrund der Formenvielfalt der in Blöcken und Laiben gereiften Käse entschied sich Carr Valley für eine CUT 32-Linie, die Blö-

cke portioniert, und für einen SC Basic, um Laibe in Segmente zu schneiden.

„Vor allem das Ultraschallmesser des SC Basic garantiert, dass wir alle Käsesorten schneiden können, die wir über die Jahre hinweg entwickelt haben“, sagt Sid Cook. Mit der Entscheidung für die ALPMA-Schneidetechnologie ist Carr Valley nun in der Lage, die komplette Produktpalette (u.a. Fontina, gereifter Cheddar, Canaria, Menage, Benedictine, Blauschimmelkäse) zu schneiden – ob hart oder weich, ob mit oder ohne Wachsrinde. Mithilfe moderner ALPMA-Technologie produziert Carr Valley traditionelle Käsesorten auf ursprüngliche Weise – oder wie der Amerikaner sagt: the old fashioned way.

Mehr Infos: stefan.leitner@alpma.de


CIBUSTEC

Besuchen Sie uns in Parma,
vom 25. bis 28. Oktober 2016,
Halle 2, Stand J 14.

IMMER IN IHRER NÄHE

ALPMA-Service-Mobil

Kundennähe – für ALPMA kein leeres Wort. Kundennähe heißt für ALPMA, im Falle eines Falles schnell vor Ort zu sein – deutschlandweit, europaweit, weltweit.

Kurze Reaktionszeit zeichnet unser Service-Team aus. Deshalb erweitert ALPMA laufend ihr Service-Netz und die Flotte an Service-Mobilen.

Diesmal darf sich das ALPMA-Service-Center in Griechenland über zwei neue Service-Mobile freuen. Das griechische Service-Center betreut auch ALPMA-Kunden in der Türkei, in Rumänien und in Bulgarien. Wann und wo immer Sie uns brauchen, das ALPMA-Service-Team ist jederzeit bereit – und immer zur Stelle.

Mehr Infos: wolfgang.blaschke@alpma.de

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

