

Schlüssiges Konzept zur Produktion von Cerealien-Snacks

Auf einem gemeinsamen Stand in Halle 3 der interpack präsentierten die Firmen Krüger & Salecker Maschinenbau, Döhler sowie LCM Schokoladenmaschinen in Kooperation Lösungen zur rationellen Herstellung von Riegeln und Snacks.

Von der Rezeptur und Herstellung der Riegelmasse über die Ausformung bis hin zur Schokolierung demonstrierten die Partnerunternehmen Krüger & Salecker Maschinenbau, LCM Schokoladenmaschinen und Döhler den interpack-Besuchern ein schlüssiges Konzept zur Herstellung

von Cerealien-Snacks. Dabei konnten neben knusprigen Cereal- und Cookie-Snacks in den Geschmacksrichtungen Joghurt-Maracuja oder Kaffee-Karamell Granola-Snacks mit gefriergetrockneten Waldfrüchten verkostet werden. Die Produktkonzepte sowie die Inhaltsstoffe wurden von Döhler entwickelt, einem der weltweit führenden Hersteller natürlicher Ingredients und Ingredient-Systeme für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Einfacher und schneller Umbau möglich

Für die auf der Messe präsentierten Produkte lieferte Döhler neben den gefriergetrockneten Früchten und Granulaten auch den effizienten Instantbinder Molda 13. Dessen großer Vorteil ist, dass er alle Zutaten in einem Produkt vereint. Hieraus ergeben sich gegenüber der traditionellen Herstellung eine vereinfachte Handhabung, ein verringerter Lageraufwand sowie eine deutliche Energieeinsparung. „Durch den Einsatz unseres Binders entfällt der übliche aufwendige Kochprozess der Bindemasse, da Molda 13 nur mit Wasser angerührt und auf eine Temperatur von 80 °C erhitzt werden muss“, erläuterte Matthias Plank, Leiter der Anwendungstechnik in Dahlenburg, während der Vorführung. „Somit entfällt der Kühlprozess vor dem Schokolieren. Die Temperatur des Produktes beträgt nach dem Ausformen etwa 30 °C.“

Der fertige Binder konnte direkt mit den Cerealien vermischt und anschließend in die Formmaschine von Krüger & Salecker gegeben und direkt auf der Maschine von LCM mit einem Schokoladenboden versehen werden. Krüger & Salecker stellte zur diesjährigen interpack eine überarbeitete Version des Cerealienformers GFT sowie die Edition 2017 der Form-

maschine MFW vor. Mit Cerealienformern des Unternehmens lassen sich Riegel, Kugeln, Bites und andere Formen aus Cerealien schonend und ohne Schneidprozess in Form bringen. Zudem kann der Zuckergehalt in den Produkten im Vergleich zu herkömmlichen Cerealienformern stark gesenkt werden.

Alexander Brühl, Marketingleiter bei Krüger & Salecker, fasst die Trends am Markt so zusammen: „Die aktuelle Herausforderung für Lebensmittelhersteller besteht mehr denn je darin, individuelle, gesunde und nahrhafte Snacks herzustellen, die dem Konsumenten zudem auch schmecken. Es gilt ‚Weniger ist mehr‘; denn Nüsse, Samen, getrocknete Früchte und Beeren sowie verschiedene Getreidesorten bieten bereits von sich aus eine große Geschmacksvielfalt.“

Die Übergabe der Riegel erfolgte direkt vom Cerealienformer auf eine Schokoladenüberzugsmaschine von LCM Schokoladenmaschinen. Die Maschinen des Unternehmens zeichnen sich vor allem durch eine kontinuierliche, gleichbleibende Schokoladentemperatur aus. Somit war die Schokoladenmaschine während der gesamten Messezeiten einsatzbereit für die Demonstration.

Durch den einfachen und schnellen Umbau der Überzugsmaschine von Boden- auf Komplettüberzug konnten beide Varianten gezeigt werden. LCM-Geschäftsführer Markus Leute betonte: „Unsere Überzugsmaschinen in Kombination mit Auflöser und Kühl tunnel sind auch für den Einsatz in größeren Produktionsbetrieben ideal, da alle LCM-Maschinen einfach und schnell zu reinigen sind und somit einen schnellen Produkt- und Kuvertü-renwechsel ermöglichen.“

www.kands.org
www.doehler.com
www.lcm.de



Die Vorführungen am gemeinsamen Messestand fanden großes Interesse. (Bilder: LCM)
The companies presented attendees with a joint solution for cereal snacks. (Photos: LCM)



Die Masse mit Cerealien und dem neuen Süßwarengrundstoff Molda 13 wurde mit einem Schokoladenboden versehen.
The mass with cereals and premium binding material Molda 13 was coated with chocolate

Consistent concept for the production of cereal snacks

Krüger & Salecker Maschinenbau, Döhler and LCM Schokoladenmaschinen shared an exhibition booth in hall 3 of the interpack trade show where they jointly presented solutions for the rational production of bars and snacks.

The companies Krüger & Salecker Maschinenbau, LCM Schokoladenmaschinen and Döhler collaborated at the trade show to present attendees with a consistent concept for manufacturing cereal snacks, starting with the recipe and manufacture of the bar mass through to moulding and chocolate coating. Attendees were sent on a "multisensory" journey where they could taste everything from crispy cereal and cookie snacks in flavours like yogurt-passionfruit or coffee-caramel to granola snacks with freeze-dried forest fruits. The product concepts and the ingredients were developed by Döhler, a manufacturer of natural ingredients and ingredient systems for the food and beverages industry.

For the products presented at interpack, Döhler supplied the freeze-dried fruits and granulates along with the highly efficient instant binding material Molda 13. Molda 13 offers the advantage of combining all of the ingredients in a single product, resulting in easier handling, reduced storage requirements and significant energy savings compared to conventional manufacture.

Matthias Plank, Application Technology Director, Döhler, explained during the demonstration, "Using our

binding material eliminates the accustomed complex cooking process of the binding mass, since Molda 13 only needs to be mixed and stirred with water and heated to a temperature of 80 °C. This eliminates the necessity of the cooling process prior to chocolate coating. The temperature of the product after moulding is around 30 °C."

Easy and quick conversion possible

The finished binding material was able to be directly mixed in with the cereals and then placed inside the Krüger & Salecker moulding machine, then coated with a chocolate bottom immediately thereafter by the LCM machine. At this year's interpack show, Krüger & Salecker presented a revised version of its GFT cereal moulding machine and the 2017 edition of the MFW moulding machine. Krüger & Salecker cereal moulding machines can shape bars, balls, bites and other forms out of cereals in a preservative manner with no cutting process involved. They also allow the sugar content to be significantly reduced compared with conventional cereal moulding machines.

Alexander Brühl, Marketing Director at Krüger & Salecker, summed up the trends by saying, "The current challenge for food products manufacturers now more than ever is a matter of producing individual, healthy, nutritious snacks with a taste that consumers like. The motto is 'Less is more!', because nuts, seeds, dried fruits and berries and different grain varieties already provide a wide range of different tastes".

The transfer of the bar took place directly belt-to-belt from the cereal moulding machine straight to the LCM chocolate coating machine. LCM's machinery is primarily notable for continuous, stable chocolate temperature control, ensuring that the chocolate machine was ready for demonstration at all times throughout the entire trade show. The simple and fast conversion of the coating machine from bottom coating to complete coating made it easy to demonstrate both variations.

LCM CEO Markus Leute emphasised, "In combination with melting machines and a cooling tunnel, our coating machines are also ideal for application in larger production operations since all LCM machines are simple and fast to clean. This makes a quick changeover of products and couvertures possible".



PSU
PräzisionsSprühUnit

„Durch den Einsatz innovativer Trennmittel statt herkömmlichem zu konditionierendem Puder können Sie künftig in einem Prozessschritt direkt in die Verkaufsverpackung produzieren, kommen schneller zum Produkt und erhöhen die Wertschöpfung gegenüber konventionellen Verfahren.“

Die DÜBÖR - Sprühtechnik ist mein Schlüssel zum Erfolg.“



DÜBÖR
dueboer.de

Maßstäbe setzen

TRENNMITTEL UND SPRÜHTECHNIK