

Wirbelschichttechnologie für schonende Produktveredelung

FiE 2013: SternMaid präsentiert Outsourcing-Lösungen für pulverige Lebensmittel, Zusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel

Wittenburg, September 2013: Im Rahmen der Food Ingredients Europe in Frankfurt vom 19.-21. November 2013 zeigt der Lohnhersteller SternMaid an Stand 8C49 sein breites Spektrum an Misch- und Veredelungsmöglichkeiten. Die neue Wirbelschichtanlage erweitert das Unternehmensangebot um die Prozessschritte schonendes Trocknen, Granulieren, Agglomerieren und Coaten. Neben vielfältigen technologischen Möglichkeiten für die Lohnherstellung kundenbezogener Ingredients mit definierten Eigenschaften stellt SternMaid auch sein umfassendes Service-Portfolio vom Rohstoffeinkauf bis zu Co-Packing und Logistik vor.

Mit modernster Prozesstechnik wie der Wirbelschichttechnologie kann das Unternehmen Produkte herstellen, die über eine optimale Wirkstoffverteilung verfügen, bestens tablettierbar sind, gute Fließeigenschaften, eine exakt definierte Löslichkeit oder auch sehr gleichmäßige Partikelgrößen aufweisen – ganz nach Anforderung und Kundenwunsch. Im Wirbelschichtbett wird das Produkt in einer kontrollierten Umgebung getrocknet. Produktmerkmale können so optimal eingestellt und standardisiert werden. Durch die frei wählbare Trocknungstemperatur kommt es in der Regel nur zu einer moderaten Produkterwärmung zwischen 30 und 50 °C. Es gibt praktisch keine Schädigung durch thermische Effekte – ein Aspekt, der vor allem bei der Trocknung hitzeempfindlicher Inhaltsstoffe wie beispielsweise Enzyme, Aromen oder Vitamine relevant ist. Im Gegensatz zu feinem Pulver aus der Sprühtrocknung lassen sich Produkte aus der Wirbelschichttrocknung in Flüssigkeiten wesentlich besser lösen und dispergieren. Auf diese Weise verbessert sich auch das Handling der Ware, denn die Agglomerate sind durch ihre kompakte Form rieselfähiger, leichter zu dosieren, deutlich staubärmer und direkt tablettierbar.

Mark Riemer, Commercial Director SternMaid: „Mit diesem breiten Leistungsspektrum und unserem umfassenden Service-Angebot sind wir bestens für die Lebensmittelindustrie aufgestellt. Als Dienstleister für die Veredelung, das Trocknen, Mischen und Abfüllen von Lebensmittelzusatzstoffen und Nahrungsergänzungsmitteln schaffen wir genau den Spagat zwischen individueller Lösung und flexibler Produktion.“

Über SternMaid:

Die SternMaid GmbH & Co. KG mit Sitz in Wittenburg (Mecklenburg-Vorpommern), 75 km von Hamburg entfernt, ist ein Unternehmen der Stern-Wywiol Gruppe. Der Firmenverbund zählt seit über 30 Jahren zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“. SternMaid wurde 1996 gegründet und gehört mittlerweile zu den führenden Lohnproduzenten Europas. Auf einer Gebäudefläche von 20.000 m² werden etwa 40.000 Tonnen pulverförmige Lebensmittelzutaten produziert. Mit rund 200 Mitarbeitern bietet das Unternehmen ein breites Spektrum an Dienstleistungen an. Neben der Lohnherstellung pulvriger Lebensmittel, Zusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel oder pharmazeutischer Wirk- und Hilfsstoffe mischt und veredelt SternMaid auch sensibelste Produkte wie Säuglingsnahrung, Vitaminmischungen oder OTC-Produkte. Für die unterschiedlichsten Anforderungen stehen insgesamt acht verschiedene Mischlinien zur Verfügung. Das Anlagenspektrum wird ergänzt durch eine Wirbelschichtenanlage für schonendes Trocknen, Agglomerieren, Coaten, Instantisieren und Granulieren. Mit weiteren Leistungen wie Lagerhaltung, Co-Packing, Logistik und Einkauf bietet der Lohnhersteller umfassenden Service aus einer Hand.

Unternehmenskontakt

SternMaid GmbH & Co.KG
Nicole Schulze
Am Mühlenberg 4
19243 Wittenburg

Tel.: +49 (0)40 / 284 039 75
Fax: +49 (0)40 / 284 039 76
nschulze@sternmaid.de

Pressekontakt

akp public relations
Anne-Katrin Pflästerer
Tannenstr. 1a
69469 Weinheim

Tel.: +49 (0)6201 /188 98 11
Fax: +49 (0)6201 /188 98 20
pflaesterer@akp-pr.de

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen oder Bildmaterial. Bitte schicken Sie uns ein Belegexemplar, wenn Sie die Presseinformation veröffentlichen, oder einen Link bei Onlineveröffentlichung. Vielen Dank.