ProXES
your processing partner

DE

IDEEN FÜR HUMMUS & MEHR

FrymaKoruma Stephan Terlet

HUMMUS
TAHINI
DRESSINGS
AUFSTRICHE
DIPS
MAYO

DIE WELT KOMMT AUF DEN GESCHMACK VON HUMMUS.

Vom traditionellen Gericht aus dem Nahen Osten zum internationalen Trendfood – als gesundes und vielseitiges Lebensmittel erfreut sich Hummus weltweit wachsender Beliebtheit. Profitieren Sie von seinem Wachstumspotenzial mit ProXES Verarbeitungsmaschinen und -systemen!

Ob als Brotaufstrich, Dip oder Snack – Hummus profitiert vom Trend zu einer gesünderen, proteinreichen und pflanzenbasierten Ernährung. Branchenanalysen gehen davon aus, dass der globale Hummus-Markt auch in den kommenden Jahren deutlich wachsen wird, zum Teil im zweistelligen Prozentbereich.

VERSCHIEDENE GESCHMACKSARTEN VON OLIVE BIS DILLGURKEN

Während die klassische Variante aus pürierten Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen immer noch der weltweit beliebteste Hummus-Geschmack ist, sind neue Varianten auf dem Vormarsch und bieten Raum für Geschäftswachstum. Von Oliven bis Limetten, von Pinienkernen bis Dillgurken oder sogar Schokolade – der Innovation sind kaum Grenzen gesetzt.

OPTIONEN BEI DEN ZUTATEN: ÜBER KICHERERBSEN HINAUSDENKEN

Während neue Geschmacksrichtungen den Hummus-Markt aufmischen, sind es auch die Zutaten, die neue Möglichkeiten eröffnen. Neben dem klassischen Kichererbsenrezept können Aufstriche auch aus weißen Bohnen, Erbsen, Karotten, Zucchini und vielen anderen Zutaten hergestellt werden. Aber unabhängig von der Geschmacksrichtung oder der Zutat: Eine sorgfältige Verarbeitung ist der Schlüssel zu ausgezeichneter Produktqualität, Geschmack und Haltbarkeit.

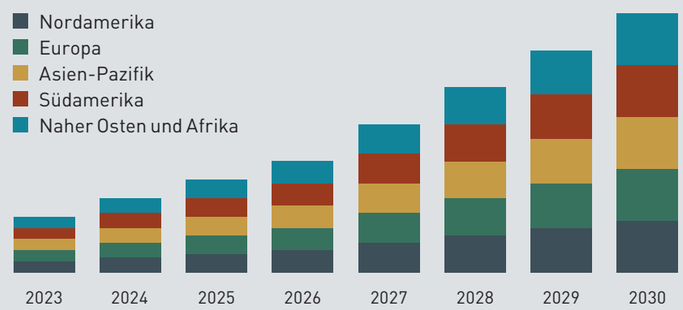
DIE HERAUSFORDERUNGEN DES PRODUKTIONSPROZESSES KENNEN

Um ein erstklassiges Geschmackserlebnis zu garantieren, erfordert die Herstellung von Hummus umfangreiches Fachwissen. Zunächst müssen die Kichererbsen etwa 12 Stunden lang eingeweicht werden, um die Kochzeit deutlich zu verkürzen und ein feines, stückchenfreies Produkt zu erhalten. Während die normale Kochzeit bis zu 90 Minuten betragen kann, lässt sie sich bei Temperaturen über 120 °C drastisch auf nur etwa 20 Minuten reduzieren.

KALTE ODER HEISSE PRODUKTION? WIR MACHEN DAS!

Was ist Ihr Erfolgsrezept – Kalt- oder Heißproduktion? Wir unterstützen Sie mit Systemen für beide Ansätze. Für die Kaltverarbeitung können Sie Ihre Kichererbsen zunächst in unserem Stephan Cook-IT® kochen, bevor Sie sie gekühlt mit den anderen Zutaten vermischen. Wenn Sie eine All-in-One-Lösung bevorzugen, können Sie die Kichererbsen unter Druck kochen, auf unter 90 °C abkühlen, alle Zutaten fein hacken und auf unter 7 °C abkühlen lassen. In diesem Fall wäre unser Combitherm® in Kombination mit einem Vacutherm ein ideales System. Aber es gibt noch ganz andere Möglichkeiten – lassen Sie uns über die richtige Lösung für Ihre Anwendung sprechen!

WELTMARKT FÜR HUMMUS NACH REGIONEN



Der weltweite Hummus-Markt wird bis 2030 voraussichtlich 9.571,42 Millionen USD ausmachen. Quelle: Data Bridge Market Research Analysis Study 2023.

MACHEN SIE IHRE LEBENSMITTEL-PRODUKTION ZUKUNFTSSICHER.

Hummus-Hersteller wissen: Ernährungstrends wie veganes Leben, Clean Eating oder glutenfreie Ernährung sind auf dem Vormarsch und schaffen sowohl neue Chancen als auch Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie. ProXES hilft Ihnen, von den sich ändernden Ernährungsgewohnheiten zu profitieren und der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein.

Ob aus gesundheitlichen Gründen, als Teil eines Lebensstils oder aus Sorge um den Tierschutz – immer mehr Verbraucher ersetzen Fleisch und Milchprodukte durch pflanzliche Proteine.

ANPASSUNG DER PROZESSE UND REZEPTE

Während Lebensmitteltrends Innovationen auslösen und Wachstumschancen eröffnen können, stellen sie die Lebensmittelhersteller auch vor Herausforderungen. Wie können Rezepte so angepasst werden, dass sie „sauberer" und „grüner" sind, ohne die Produktqualität, den Geschmack oder die Haltbarkeit zu beeinträchtigen? Wie kann die Produktion von Hummus maximiert und die Herstellung rationalisiert werden?

CO-CREATION FÜR MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Bei ProXES sind wir Ihr Partner, um Ihr Unternehmen zukunftssicher zu machen – mit unserem Co-Creation-Ansatz. In insgesamt fünf Technology Centers haben Kunden die Möglichkeit, Prozesse zu testen, auszuprobieren und an ihre Anforderungen anzupassen, bevor sie investieren.

SYSTEME FÜR JEDEN PROZESSSCHRITT.

Schneiden, Mahlen, Kochen, Mischen, Entlüften: ProXES bietet eine breite Palette von Systemen für die Herstellung von Hummus und anderen herzhaften Brotaufstrichen. Möchten Sie kleine Chargen oder große Mengen verarbeiten? Bevorzugen Sie die Heiß- oder Kaltverarbeitung? Lassen Sie uns über Ihre Möglichkeiten sprechen!

Wir bieten Einzelmaschinen für die schnelle und effiziente Serienproduktion an, kombinieren aber auch unsere FrymaKoruma-, Stephan- und Terlet-Maschinen zu hochmodernen kontinuierlichen und semikontinuierlichen Produktionslinien. Von Inline-Homogenisatoren, Schabewärmetauschern bis hin zu nach- und vorgelagerten Anlagen finden wir eine schlüsselfertige Lösung für Ihr Unternehmen.

EIN PERFEKTES SYSTEM FÜR JEDES PRODUKTIONSVOLUMEN

Für kleinere und mittlere Kapazitäten in der Hummusproduktion sind die Stephan Universal Maschinen mit Nutzvolumen zwischen 2,5 und 170 l die idealen Maschinen. Je nach Größe der Universal Maschine sind solche Chargen in zwei bis fünf Stunden herstellbar. Werden größere Kapazitäten benötigt, sind der Vacutherm® mit einem Nutzvolumen von 400 bis 1.200 l oder der Combitherm® mit einem Nutzvolumen von 800 bis 1.200 l flexible und effiziente Verarbeitungssysteme.

INTELLIGENTES DESIGN FÜR DIE SMARTE PRODUKTION

Unsere kompakten Vakuum-Bearbeitungsmaschinen verfügen über einen fest stehenden geneigten, zylindrischen und optional doppelwandigen Behälter mit Klöpperboden. Im Behälterboden oder im Umlauf sind hocheffiziente Dispergier- und Schneidwerkzeuge sowie ein Rührwerk mit Wandabstreifer installiert. Spezielle Messergeometrien sorgen für höchste Produktqualität und Partikelfeinheit. Der Behälter hat einen automatisch betätigten, vollflächigen Deckel.

Universalmaschine 24 bis 74
Perfekt für kleine Chargen

Universal Machine 130 und 200
Perfekt für mittlere Chargen

Combitherm 800 und 1200
Perfekt für große Chargen

DOSIEREN VON FESTEN ODER FLÜSSIGEN ZUTATEN

Die Dosierung von flüssigen sowie pulverförmigen Rezepturbestandteilen kann mithilfe des Vakuumsystems und entsprechenden Trichtern vorgenommen werden. Für die externe Direktdosierung können Sie alternativ großvolumige Flüssigkomponenten direkt in den Behälter oder den Microcut®, unser multifunktionales Feinschneid- und Dispergiersystem, einfüllen.

DIREKTES UND INDIREKTES HEIZEN UND KÜHLEN

Für eine schnelle, effiziente und schonende Erwärmung bieten Vacutherm®, Combitherm und Universal Machine die bewährte Direktdampfinjektion mit kulinarischem Dampf. Oder möchten Sie lieber den Doppelmantel nutzen? Er ist sehr flexibel und kann sowohl zum Kochen mit indirekter Hitze als auch zum Kühlen eingesetzt werden.

DIE VORTEILE FÜR IHRE HUMMUS-PRODUKTION

Hohe Qualität:
Schonende Verarbeitung für optimale Textur und Geschmack

Effizienz:
Reduzierte Produktionszeiten und hoher Durchsatz

Flexibilität:
Anpassungsfähig an unterschiedliche Rezepturen und Produktionsmengen

Nachhaltigkeit:
Energieeffiziente Prozesse und reduzierte Betriebskosten

Lagerfähigkeit:
Bis zu 21 Tage haltbar

Nur zu Illustrationszwecken. Die Konfiguration der Maschinen variiert je nach Bedarf.

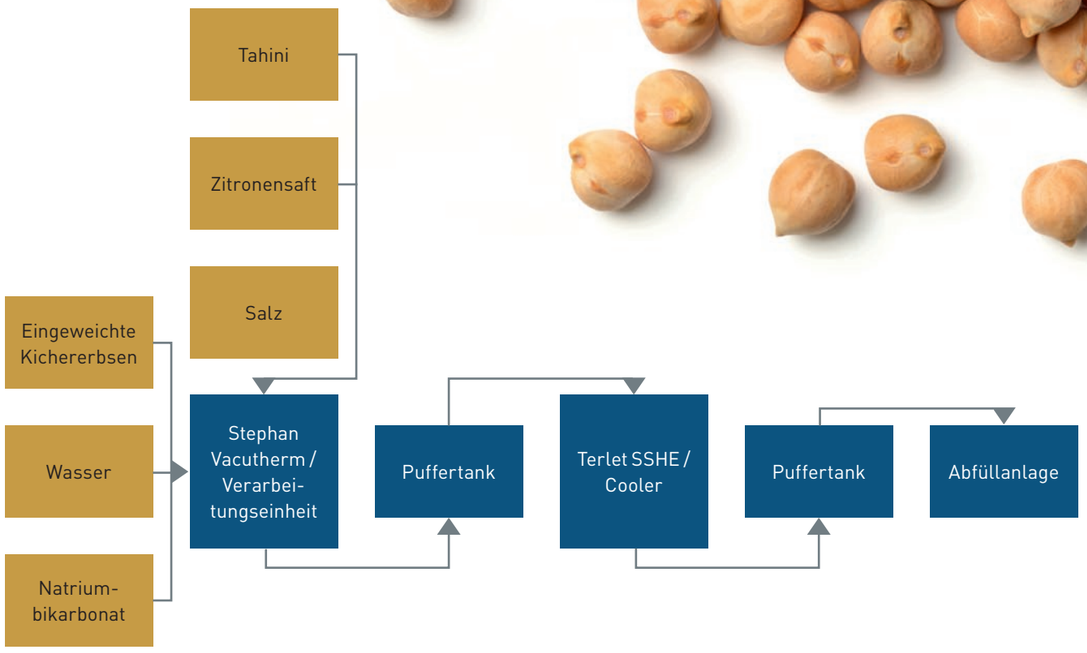
IM BESTEN FALL: GROSS-PRODUKTION MIT PROXES.

ProXES hat bereits eine Vielzahl von Maschinen und Systemen für die Hummus-Produktion in allen wichtigen Märkten weltweit installiert, darunter in den USA, Kanada, dem Nahen Osten und Europa. Etwa 20 % des weltweiten B2B-Hummus-Produktionsvolumens wird mit ProXES-Systemen hergestellt – mit Maschinen von Stephan, FrymaKoruma und Terlet.

Nur ein Beispiel: ProXES lieferte zwei Anlagen mit einer beeindruckenden Gesamtkapazität von 2,3 Tonnen Hummus pro Stunde an einen bekannten Lebensmittelhersteller in Saudi-Arabien. Zunächst werden die eingeweichten Kichererbsen bei 110 °C in einem Stephan Vacutherm® gekocht. Nach dem Abkühlen und der Zugabe der anderen Zutaten wird das Produkt mit dem integrierten Microcut®-System fein zerkleinert.

Im nächsten Schritt wird das Produkt dann in einen Puffertank gefördert. Von dort aus wird der Hummus in einem Terlet Therlotherm®-Schabewärmetauscher kontinuierlich auf unter 10 °C abgekühlt und dann in einen letzten Puffertank geleitet, von wo aus das Produkt zur Abfüllanlage gefördert wird. Bei einer Lagertemperatur von 4 °C hat der Hummus eine Haltbarkeit von mehr als 21 Tagen.

PROZESSABLAUF DER HUMMUSVERARBEITUNG



Nur zu Illustrationszwecken. Die Konfiguration der Maschinen variiert je nach Bedarf.

HINTER JEDEM GUTEN HUMMUS STEHT EIN SPITZEN-TAHINI.

Planen Sie eine Erweiterung Ihrer Hummus-Produktion? Die Erweiterung Ihres Maschinenparks um eine Tahini-Linie kann eine sehr attraktive Option sein.

Hochwertiges Tahini ist nicht nur die Basis für jeden guten Hummus, sondern auch ein vielseitiges Produkt – als Halva, mit Zucker oder Schokolade vermischt, als Mayo-Mischung Tahinaise oder als pikante Vorspeise, gemischt mit Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen.

Von der Vorvermahlung bis zur Feinstvermahlung: Unsere ProXES Tahini-Linie verarbeitet die Sesamsamen schonend zu einer sehr feinen, exzellent schmeckenden Tahini-Paste.

HERAUSFORDERUNGEN DER TAHINI-PRODUKTION

Sesamfeuchtigkeit und Rösttemperatur haben einen großen Einfluss auf die Gesamtqualität des Endprodukts. Nach dem Rösten sollte das Produkt eine Restfeuchte von <2 % haben, was zu einer glatteren Oberfläche, geringerer Viskosität, homogener Textur und ausgezeichneter Haltbarkeit führt.

Darüber hinaus werden durch das Rösten der Sesamsamen bei Temperaturen unter 90 ° C unerwünschte Geschmacks- und Farbveränderungen vermieden.

HOHE QUALITÄT, NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN

Unsere CoBall Mühle garantiert niedrige Betriebs- und Wartungskosten. Der effiziente Reinigungsprozess spart Energie und Wasser, während die kleine Mahlkammer den Produktverlust und den Verschleiß der Mahlperlen auf ein Minimum reduziert.

VORTEILE FÜR IHRE TAHINI-PRODUKTION

- **Schonende Verarbeitung** durch Temperaturkontrolle der gesamten Anlage
- Zweckbestimmte und **effiziente Fräsenergie**
- Platzsparende, **kleine Stellfläche**
- Modularer Aufbau und große Optionsvielfalt für **maximale Flexibilität**
- **Geringe** Wartungs- und **Betriebskosten**

Nur zu Illustrationszwecken. Die Konfiguration der Maschinen variiert je nach Bedarf.

ProXES
your processing partner

1 **ProXES Headquarters, Germany**
info@proxes.com

1 **Stephan Machinery GmbH, Germany**
info@stephan-machinery.com

2 **FrymaKoruma AG, Switzerland**
info@frymakoruma.com

3 **ProXES Technology GmbH, Germany**
info.prt@proxes.com

4 **ProXES Benelux, Belgium**
info.benelux@proxes.com

5 **ProXES Benelux B.V., The Netherlands**
info.benelux@proxes.com

6 **ProXES France SARL**
info.fr@proxes.com

7 **ProXES Polska Sp. z o.o.**
info.pl@proxes.com

8 **ProXES UK & Ireland Ltd.**
ukireland@proxes.com

9 **ProXES Inc. IL, USA**
salesnorthamerica@proxes.com

10 **ProXES Inc. NJ, USA**
salesnorthamerica@proxes.com

11 **ProXES (Shanghai) Machinery Co. Ltd.**
info.cn@proxes.com

12 **ProXES Asia Pacific Pte Ltd., Singapore**
info.sg@proxes.com

08/2024 Der Inhalt ist vollumfänglich urheberrechtlich geschützt. Alle sich hieraus ergebenenden Rechte, wie auch jegliche Kontrolle, obliegen der ProXES GmbH. Ohne Erlaubnis der ProXES GmbH ist es untersagt, den Inhalt zu kopieren, zu speichern (auf welchem Medium auch immer), zu veröffentlichen oder weiterzugeben.

BESTLEISTUNG ENTSTEHT IM TEAM

Langjährige Erfahrung trifft Innovationsfreude: Mit den drei führenden Marken FrymaKoruma, Stephan und Terlet unter einem Dach unterstützt ProXES seine Kunden als agiler Partner – von der ersten Produktidee bis zur Umsetzung erfolgreicher Produktionsprozesse.

Bei ProXES glauben wir an die Kraft der gemeinsamen Wertschöpfung. Deshalb hören wir unseren Kunden genau zu und beraten praxisorientiert. In enger Zusammenarbeit verschmelzen wir ihre Ideen und unsere Technologien zu innovativen Prozessen und maßgeschneiderten Lösungen, die helfen, Produktionsqualität, Energieeffizienz und Gewinn in Einklang zu bringen.

Mit Einzelmaschinen, modernen Prozesslinien, fortschrittlichen Automatisierungs- und Servicekonzepten hilft ProXES Kunden aus den Industriebereichen Lebensmittel, Pharma, Kosmetik und Advanced Materials, ihr Geschäft voranzubringen. Was ist mit Ihnen? Lassen Sie uns Werte schaffen – gemeinsam und nachhaltig!

VON DER IDEE ZUR UMSETZUNG

Unser Technology Center ist ein Ort zum Ausprobieren neuer Ideen. Hier können Sie in einem Testlabor Rezepturen entwickeln oder verbessern, Maschinen testen, Scale-ups durchführen und Testchargen herstellen. Sie erhalten fachkundige Beratung und Unterstützung zu allen Möglichkeiten unserer Systeme und zu Modifizierungen.

NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNSEREN EXPERTEN AUF

Eine vollständige Liste unserer weltweiten Tochtergesellschaften und deren Kontaktdaten finden Sie unter:
www.proxes.com

ProXES GmbH
Stephanplatz 2, 31789 Hameln
Germany

T. +49 5151 583-0
E. info@proxes.com

Folgen Sie uns unter:

FrymaKoruma Stephan Terlet