



3 · 2025 JULI

food TECHNOLOGIE

Magazin für Inhaltsstoffe, Herstellung und Verpackung

INGREDIENTS

Mehr Potenzial für Fleischalternativen – Neues Verfahren senkt Blausäure in Leinpresskuchen

VERFAHRENSTECHNIK

Ein System für alle (Ab-)Fälle – Smart Air Injection – gepulste Druckluft transportiert Reststoffe aus der Lebensmittelindustrie

FOOD LABOR

Neues Kryoskop – Qualitätskontrolle in der Milchproduktion

MESSEN

POWTECH
TECHNOPHARM 2025:
Hotspot der Prozesstechnik

VERPACKUNG

Nachhaltigkeit als Kernaufgabe – Was Schweden und Schwaben in Sachen Kennzeichnung verbindet



Endress+Hauser 
People for Process Automation

TITELTHEMA

PERFORMANCE TRIFFT AUF HYGIENISCHE INDUSTRIEANFORDERUNGEN

Die neue Compact Line von Endress+Hauser

TROCKNUNGS- UND MIKROVERKAPSELUNGS-TECHNOLOGIEN FÜR INHALTSSTOFFE

Maßgeschneiderte Lösungen von Innov'ia für die deutsche Lebensmittelindustrie

In einem zunehmend anspruchsvollen und regulierten Lebensmittelumfeld suchen Hersteller von Inhaltsstoffen nach zuverlässigen und nachhaltigen Lösungen zur Verarbeitung ihrer Rohstoffe. Die Trocknung und damit verbundene Technologien – entscheidende Schritte zur Sicherung von Stabilität, Haltbarkeit und Funktionalität von Inhaltsstoffen – stellen besonders bei empfindlichen oder hochwertigen Rohstoffen große Herausforderungen dar.

Der deutsche Lebensmittelmarkt, bekannt für seine hohen Standards in Qualität, Sicherheit und Transparenz, steht an einem Wendepunkt: Innovation, Nachhaltigkeit und industrielle Effizienz sollen miteinander vereint werden. In diesem Kontext steigen die Erwartungen an Rückverfolgbarkeit, Herkunft der Rohstoffe (vorzugsweise europäisch), Zertifizierungen (halal, kosher, bio) und Umweltverträglichkeit. Die Nachfrage nach Clean-Label-, pflanzlichen, natürlichen und funktionellen Inhaltsstoffen wächst weiter.

Marktdaten bestätigen diese Trends: Laut einer Studie von Innova Market Insights gehört Deutschland zu den dynamischsten Ländern Europas im Hinblick auf Produkteinführungen im Clean-Label-Bereich – über 40 Prozent der deutschen Verbraucher achten auf die Herkunft der Inhaltsstoffe auf der Verpackung. Besonders das Segment pflanzlicher Proteine wächst jährlich um mehr als 15 Prozent, getrieben von einem umwelt- und tierwohlbewussten Konsumverhalten.

In diesem sich wandelnden Umfeld bietet man bei Innov'ia – ein französischer Spezialist für Pulverentwicklung, Formulierung, Verfahrenstechnik und Mikroverkapselung – bewährte, maßgeschneiderte Lösungen auf Basis von über 30 Jahren Erfahrung in der

Sprühtrocknung und Wirbelschichttrocknung. Das Unternehmen unterstützt Hersteller bei der Umwandlung ihrer Rohstoffe oder Wirkstoffe in hochfunktionale, stabile und rückverfolgbare Pulver, die den höchsten Standards entsprechen und sich für vielfältige industrielle Anwendungen eignen.

Zentrale Herausforderungen für die Lebensmittelindustrie bei Trocknung und Konservierung

Wirkstoffergehalt und Funktionalität bewahren

Trocknungsverfahren können aktive Komponenten wie Vitamine, Enzyme oder Probiotika verändern – mit Auswirkungen auf Bioverfügbarkeit, Löslichkeit oder Struktur. Für Hersteller, die in hochwertige Wirkstoffe wie Pflanzenextrakte, pflanzliche Proteine oder Fermente investieren, ist die Erhaltung der Funktionalität entscheidend. Die Trocknung darf die sensorischen Eigenschaften oder den Nährwert nicht beeinträchtigen.

Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Qualität der Rohstoffe

Deutschland legt großen Wert auf Herkunft und Rückverfolgbarkeit von Inhaltsstoffen. Im Sinne einer europäischen Ernährungssouveränität streben Hersteller kürzere Liefer-

ketten, Verarbeitung innerhalb Europas und lückenlose Dokumentation an. Auch Transparenz über den Verarbeitungsprozess – einschließlich Trocknungsbedingungen, Trägerstoffe und Hilfsmittel – wird erwartet.

Umweltbelastung reduzieren

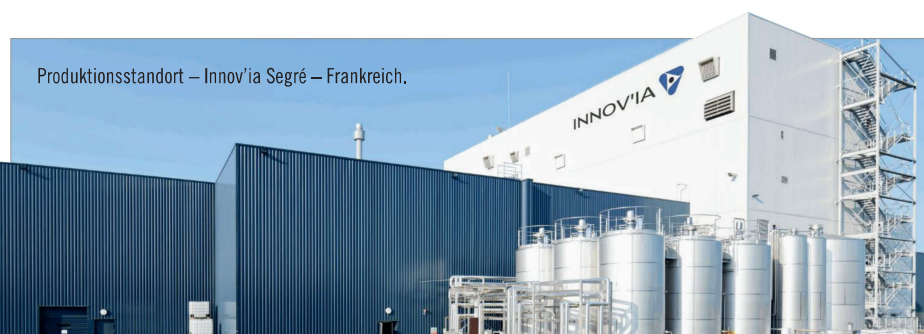
Die Energieeffizienz von Industrieprozessen ist heute ein entscheidendes Kaufkriterium. Die deutsche Industrie ist Vorreiter bei der Dekarbonisierung. Technologiepartner müssen energieeffiziente Lösungen anbieten, die Wasser- und Energieeinsatz optimieren und gleichzeitig Prozessleistung, Ausbringung und Produktstabilität sichern. Energieoptimierung ist sowohl ein Wettbewerbsfaktor als auch ein ökologisches Gebot – insbesondere für pflanzliche, natürliche Extrakte und Spezialzutaten.

Anpassungsfähigkeit an Marktanforderungen

Bio-, vegane, zusatzstofffreie, Clean-Label-, halal- oder kosher-konforme Formulierungen erfordern flexible und präzise Trocknungsverfahren. Der deutsche Markt ist stark segmentiert sowie qualitätsorientiert und verlangt eine breite Vielfalt an Formaten, Partikelgrößen, Schüttdichten und Produktstabilitäten – bei hoher technischer Präzision und Reproduzierbarkeit. Hersteller erwarten maßgeschneiderte, skalierbare Lösungen, die sich schnell an Verbraucherverwünsche und regulatorische Anforderungen anpassen lassen.

Entwicklungsansätze von Innov'ia

Innov'ia vereint einzigartig Formulierungskompetenz, Pulververfahrenstechnik, Verarbeitungstechnologien und industrielle Begleitung. Innov'ia betreibt ein F&E-Zentrum mit sechs Technologieplattformen und ei-



Produktionsstandort – Innov'ia Segré – Frankreich.

nem spezialisierten Pulverlabor sowie vier Industrieanlagen mit acht Sprühtrocknungs- und 13 Wirbelschichttrocknungsanlagen. Diese vollständig in Frankreich ansässige Infrastruktur erlaubt schnelles Upscaling, Reproduzierbarkeit und die Flexibilität, die Hersteller aus ganz Europa erwarten.



Sprühtrocknungsturm – Innov'ia La Rochelle.

Hochleistungs Sprühtrocknung

Diese Technologie verwandelt Flüssigkeiten oder Suspensionen durch präzise Steuerung der Ein- und Austrittstemperaturen in stabile, homogene Pulver. Besonders geeignet für hitzeempfindliche Inhaltsstoffe wie Pflanzenextrakte, Vitamine oder Probiotika. Innov'ia passt Parameter und Trägerstoffe individuell an die funktionellen Ziele und Stabilitätsanforderungen der Kunden an.

Wirbelschichttrocknung

Die Wirbelschichttechnologie dient der Stabilisierung oder Finalisierung von Pulvern nach der Sprühtrocknung oder zur Trocknung von hitzeempfindlichem Granulat. Innov'ia verbessert damit Löslichkeit, Schüttdichte, physikalische Stabilität und Fließfähigkeit von Pulvern. Auch für kunden-spezifische Agglomerations-, Beschichtungs- oder Granulierprozesse wird sie eingesetzt.

Mikrogranulatpulver,
hergestellt von Innov'ia
mittels Sprühtrocknung oder
Wirbelschichtverfahren.

Rückverfolgbarkeit und regulatorische Konformität

Alle Standorte von Innov'ia sind FSSC 22000-zertifiziert. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich in Frankreich unter strenger Dokumentation und Rückverfolgbarkeit – zugeschnitten auf die Anforderungen der deutschen Industrie. Auf Wunsch sind Produktionen halal-, koscher- und/oder biozertifiziert. Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Compliance sind von Beginn der Entwicklung an integriert.

Technische Partnerschaft und Co-Entwicklung

Innov'ia begleitet seine Kunden vom Machbarkeitsnachweis bis zur industriellen Fertigung. Über Pilotanlagen, Analysewerkzeuge und Formulierungs-Know-how trägt das Unternehmen aktiv zur Optimierung von Zusammensetzungen, Auswahl von Hilfsstoffen, Gestaltung von Freisetzungsprofilen und Definition optimaler Trocknungsbedingungen bei. Jedes Projekt wird von einem dedizierten Team betreut, das Reaktionsfähigkeit und kontinuierliche Anpassung sicherstellt.

Ein vertrauenswürdiger Partner für die Industrie

Deutsche Hersteller suchen technische Partner, die Leistung, Produktivität, Qualität, Zuverlässigkeit, Transparenz und Sicherheit vereinen. Mit ausgewiesener Expertise in Formulierung, industrieller Trocknung und Mikroverkapselung, kontrollierten Prozessen, integrierter F&E und europäischer Präsenz ist Innov'ia ein zuverlässiger Partner für die Co-Entwicklung innovativer Pulver-, Perlen- und Mikroverkapselungslösungen – funktionell, rückverfolgbar und auf die Herausforderungen der modernen Lebensmittelproduktion zugeschnitten.

Weitere Informationen:
www.innov-ia.com

Bildquelle: Innov'ia

Weg mit dem Speck!



SANACEL® add 035

Clean Label
cff.de

- ✓ Fettersatz und Kalorienreduzierung
- ✓ Ballaststoffe erhöhen den Nährwert
- ✓ Förderung eines saftigen Mundgefühls

Schmackhafte fettreduzierte Fleischanwendungen mit komplexen Fasern

VISIT US 

