

Nr. 5 / Januar 2024, Köln  
#prosweetscologne #sweetweekcologne

## Hygienic Design als Herausforderung: Die ProSweets Cologne präsentiert Anlagen für die Herstellung funktionaler Süßwaren



ProSweets Cologne  
28.01. - 31.01.2024  
[www.prosweets.de](http://www.prosweets.de)

Vom 28. bis 31. Januar 2024 dreht sich auf der ProSweets Cologne wieder alles um die Lösungen der internationalen Zulieferindustrie für die Süßwaren- und Snackbranche. Verändertes Kaufverhalten, ökologische Themen wie Nachhaltigkeit und immer kürzere Innovationszyklen sind nur einige der Schlagworte, die auf Kölner Messegelände fallen. Ein weiterer Trend, den die Aussteller aufgreifen, sind Süßwaren mit aktiv wirksamen Ingredienzien. Zu den jüngsten Innovationen zählen hygienische Anlagen für das stärkefreie Gießen, um die steigende Nachfrage nach funktionellen Produkten zu bedienen.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Presseteam ProSweets  
Telefon  
+49 176 2017 8715  
E-Mail  
[presse@prosweets.de](mailto:presse@prosweets.de)

Ob Vitamine, Omega-3-Fettsäuren oder Mineralstoffe - das Angebot an Süßwaren mit hochwertigen Nutraceuticals ist in den vergangenen Jahren rasant gewachsen. Allein in Deutschland legte der Umsatz mit rezeptfreien OTC-Produkten (engl.: over the counter) im Jahr 2022 um rund zehn Prozent auf über zehn Milliarden Euro zu, was etwa einem Fünftel des europäischen Gesamtumsatzes entspricht. Auch im pharmazeutischen Bereich werden Fruchtgummis und Hartbonbons künftig einen immer bedeutenderen Marktanteil einnehmen, denn mit ihrer beliebten Textur und den vielfältigen Formen verdrängen sie zunehmend die klassische Kautabletten.

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Postfach 21 07 60  
50532 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-0  
Telefax +49 221 821-2574  
[info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Ein Trend, der sich auf der ProSweets Cologne in einer neuen Generation von Anlagen für die puderlose Produktion widerspiegelt. Eine Vielzahl davon ist nicht nur für das Herstellen von Schoko- oder Jelly-Artikeln qualifiziert, sondern auch als Produktionsanlage für OTC-Süßwaren auf Basis von Pektin, Gelatine, Stärke, Carrageen oder Agar-Agar verfügbar. Neben dem Herstellen von Massen mit hohem Trockensubstanzgehalt und Viskositäten ermöglichen die modernen Linien das Gießen in wiederverwendbaren Formen, wobei sie gleichzeitig höchsten Hygienestandards entsprechen. Im Fokus steht die präzise Dosierung funktionaler Zusätze, um den Wirkstoffgehalt pro Einzelprodukt sicherzustellen. Die Anforderungen an die Prozesssicherheit bei der Herstellung von OTC-Produkten sind insbesondere dann hoch, wenn pharmakologische aktive Wirkstoffe wie Acetylsalicylsäure oder Paracetamol verarbeitet werden.

Geschäftsführung:  
Gerald Böse (Vorsitzender)  
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeisterin Henriette  
Reker

Sitz der Gesellschaft und  
Gerichtsstand: Köln  
Amtsgericht Köln, HRB 952

### Komplettlösungen für die puderlose Produktion

Da die klassische Produktion mit Formpuder nicht den strengen GMP-Regularien genügt, orientiert sich Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) an den Kriterien des Hygienic Designs, wie es für die Pharmabranche typisch ist. Speziell für die Herstellung von OTC-Fruchtgummis auf Maschinen des Typs ConfecECO und ConfecPRO hat WDS eine Technik zum Ausformen in Polycarbonatformen entwickelt.

Ein präzises Sprühen der Kavitäten vor dem Gießen und eine geordnete Ausformung gewährleistet dabei ein schonendes Produkthandling. Auch Hänsel Processing steht Süßwarenproduzenten mit Lösungen zur Seite, die OTC-Supplements und Nutraceuticals sowohl in flüssiger wie auch pulvriger Form verarbeiten. Mit dem Sucroliner ist es dem Unternehmen gelungen, eine vollintegrierte Prozessanlage zu entwickeln, die Süßwarenmassen mit geringem Restwassergehalt verarbeitet. Ein wesentliches Augenmerk liegt dabei auf dem hygienischen Design der Prozessanlage in Edelstahlausführung sowie einer vollintegrierten CIP-Reinigung (Cleaning in place).

Seite

2/3

Moderne OTC-Produktionsstraßen wie sie Tanis mit der 800 Robotic NS anbietet, haben eine Kapazität bis zu 290.000 Gummi- und Geleebonbons pro Stunde. Die robotergestützte Linie ist rezeptgesteuert und passt sich automatisch so an, dass ein optimal synchronisierter Prozess gewährleistet ist. Der Single-Tray-Transport und die Positionierung mit Servoantrieb gewährleisten einen reibungslosen Prozess vom Guss bis zur Entnahme aus den Formen. Ein solcher ganzheitlicher Turnkey-Ansatz, der für eine in sich geschlossene Produktion sorgt, wird auch von Syntegon mit der NutraFlash verfolgt. Nach dem Gießen der Masse in wiederverwendbare Kunststoffformen, kühlen die Produkte in der integrierten Kühleinheit ab. Dieser geschlossene Kreislauf erspart Herstellern zusätzliche manuelle Handgriffe, wie das Entnehmen der Formen und das Abkühlen der Produkte in externen Kühlkammern.

#### **Maschinen, die höchsten Hygieneansprüchen genügen**

Doch nicht nur die Hersteller von OTC-Produkten müssen in puncto Hygiene höchste Standards einhalten. Unabhängig davon, ob Gummi- und Geleeartikel, Toffee, Karamell oder Fondant verarbeitet werden, gilt: Je niedriger das Kontaminationsrisiko, desto sicherer ist die Produktion und desto höher ist die Produktqualität. Wie sauber eine Anlage nach der Reinigung ist, hängt vor allem vom Zustand der Oberflächen ab. Edelstahl gilt gemeinhin als „das“ hygienische Material schlechthin. Zwingend erforderlich ist dafür eine hohe Güte der produktberührenden Bereiche in den Anlagen und Rohrleitungen. Erst die Passivität des Edelstahls und eine mittlere Rautiefe von maximal 0,8 Mikrometer gewährleistet dies. Das Layout der modernen Produktions- und Verpackungsanlagen, die auf dem Kölner Messegelände präsentiert werden, folgt dabei einem bewährten Prinzip: Je offener das Design, desto einfacher ist die Reinigung. Die Verarbeitung von Produkten, die wie Schokolade eine starke Verschmutzung mit sich bringen, stellt dadurch kein Problem dar, denn alle Flächen der Anlage sind leicht zugänglich und für die Nassreinigung geeignet.

Für die Verarbeitung von Produkten, die Allergene enthalten, wie etwa Nüsse oder glutenhaltige Backwaren, haben die Süßwaren- und Snackproduzenten zudem die Möglichkeit, spezielle Hygienebänder einzubauen, die eine Verwendung mobiler Bandreinigungsgeräte erlauben. Der BEbelt von Beam etwa wurde gezielt für die Anforderungen der Bandreinigung in der Schokoladen- und Pralinenherstellung entwickelt. Der Dampfreiniger ist so aufgebaut, dass zunächst ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Band entfernen. Im Anschluss daran löst der Dampf die verbliebenen Produktreste. Diese werden schlussendlich aufgesaugt und im Schmutzwasserfilter gebunden. Süßwarenhersteller können so Reinigungsabläufe vereinfachen und Stillstände

minimieren.

Seite

3/3

**Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie:** Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec und die ProSweets Cologne sind etabliert als weltweite Leitmessens am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessens in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessens Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.prosweets.de/die-messe/branchen-messen>

**Die nächsten Veranstaltungen:**

Anuga FoodTec - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Köln 19.03. - 22.03.2024

Anuga FoodTec India - India's global gateway to cutting-edge technology for the food & beverage industry, Mumbai 28.08. - 30.08.2024

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der ProSweets Cologne finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.prosweets.de](http://www.prosweets.de) im Bereich „News“ oder unter [www.prosweets.de/bilddatenbank](http://www.prosweets.de/bilddatenbank)

Presseinformationen finden Sie unter [www.prosweets.de/presseinformation](http://www.prosweets.de/presseinformation)  
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**ProSweets im Social Web:**

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Presseteam ProSweets

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 176 2017 8715

[presse@prosweets.de](mailto:presse@prosweets.de)

[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.  
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail mit dem Betreff "unsubscribe".