Pressemitteilung

Nr. 17 / November 2026, Köln
#AnugaFoodTec2027

Flüssige Vielfalt effizient produzieren: Anuga FoodTec zeigt flexible Anlagenkonzepte für Liquid Food

Hybride Prozesstechnik im Vormarsch, Kölner Messe zeigt passendes Upstream- und Downstream-Equipment

Ob Saucen, Dressings, Milchprodukte oder pflanzliche Alternativen: Liquid Food geht heute weit über klassische Getränke hinaus. Die Herausforderung für Hersteller: Unterschiedlichste Rohstoffe – ob flüssig, pulverförmig oder pastös – müssen präzise dosiert und stabil verarbeitet werden. Unter dem Leitthema „Navigate Complexity. Smart. Safe. Sustainable." bildet die Anuga FoodTec vom 23. bis 26. Februar 2027 die gesamte Prozesskette ab: von der Rohstoffaufbereitung über das Mischen und Homogenisieren bis hin zu Wärmebehandlung und Abfüllung.

Deutlich werden die heutigen Anforderungen an flexible Prozessanlagen bei der Herstellung pflanzlicher Produkte auf Basis von Hafer, Soja, Reis oder Nüssen. Bereits das Mahlen und Zerkleinern legt hier die Grundlage für Partikelgröße, Mundgefühl und die weitere Verarbeitung. Beim anschließenden Mischen müssen häufig hohe Pulveranteile klumpenfrei eingearbeitet sowie Öle, Fette und funktionelle Zutaten gleichmäßig verteilt werden.

„Neue Rohstoffe und kürzere Produktzyklen stellen immer höhere Anforderungen an die Prozessanlagen. Auf der Anuga FoodTec zeigen die Aussteller, wie sich verschiedene Verfahrensschritte flexibel miteinander verbinden und an wechselnde Rezepturen anpassen lassen", sagt Roland Thiemann, Director Anuga FoodTec.

Zwischen Rezeptur und Prozessführung

Wie unterschiedlich solche Lösungen in der Praxis ausgelegt sein können, zeigen die Anlagenkonzepte von ProXES und Glass. ProXES kombiniert je nach Anwendung Verfahrensschritte wie Mahlen, Schneiden, Mischen, Homogenisieren, Erhitzen und Kühlen in Chargen- oder kontinuierlichen Systemen. Bei Glass stehen flexibel konfigurierbare Misch- und Prozessanlagen im Mittelpunkt. Sie können flüssige, pastöse und hochviskose Produkte verarbeiten und je nach Werkzeugauslegung sowohl schonend mischen als auch intensiv zerkleinern, dispergieren oder emulgieren. Das Anlagenspektrum reicht von Labor- und Kleinanlagen bis zu industriellen Vakuumprozessanlagen mit Volumina von bis zu 2.700 Litern.

Welche Anlagenstruktur sich eignet, hängt unter anderem von Produktvielfalt, Durchsatz, verfügbarem Platz und Investitionsstrategie ab. Chargensysteme bieten vor allem bei häufig wechselnden Rezepturen, kleineren Produktionsmengen und

Anuga FoodTec
23.02. - 26.03.2027
https://www.anugafoodtec.de/

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Paul Schubert
Telefon
+49 17612563104
E-Mail
p.schubert@koelnmesse.de

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
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeister Torsten Burmester

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

einer breiten Variantenvielfalt Vorteile. In kompakten All-in-one-Anlagen lassen sich mehrere Prozessschritte wie Mischen, Erhitzen und Kühlen miteinander verbinden. Kontinuierliche Systeme sind dagegen auf hohe Durchsätze und eine gleichmäßige Produktqualität ausgelegt. Dass sich solche Prozesse auch in großindustriellem Maßstab umsetzen lassen, zeigt ProXES mit Anlagen zur Herstellung von Vollfett-Mayonnaise, die je nach Baugröße Durchsätze von bis zu 7.200 Kilogramm pro Stunde erreichen.

„Hersteller, die mit pflanzlichen Produkten Neuland betreten, und insbesondere Start-ups sehen sich mit einer ganzen Reihe von Fragen konfrontiert: Welche Prozessparameter müssen beim Scale-up angepasst werden, und wie bleiben Textur, Haltbarkeit und Geschmack auch bei hohen Durchsätzen erhalten? Auf der Anuga FoodTec zeigen die Aussteller, welche Lösungen dafür zur Verfügung stehen“, sagt Carola K. Herbst, stellvertretende Geschäftsführerin des Fachzentrums Landwirtschaft und Lebensmittel der DLG.

Eine Linie für zwei Welten

Zu den Trends, die sich auch auf der Anuga FoodTec widerspiegeln, zählen Hybridlinien für die Herstellung klassischer Milchprodukte und pflanzlicher Alternativen auf derselben Anlage. Viele Verfahrensschritte ähneln sich – von Formulierung, Homogenisierung und Wärmebehandlung über Fermentation und Kühlung bis zu Fruchtdosierung und Abfüllung. Entscheidend ist, die Linie an den jeweils anspruchsvolleren Prozess auszulegen. Pflanzliche Rezepturen benötigen häufig eine intensivere Mischtechnik, angepasste Temperaturprogramme und je nach Faser- oder Partikelanteil geeignete Wärmeübertrager.

Der Vorteil hybrider Linien liegt in einer höheren Auslastung und größeren Produktflexibilität. Bestehende Anlagen können dafür durch zusätzliche oder ausgetauschte Komponenten, veränderte Prozessparameter und angepasste CIP-Programme erweitert werden. Die geforderte Flexibilität betrifft dabei nicht nur unterschiedliche Rohstoffbasen, sondern auch die Struktur der Produkte. Dass Liquid Food nicht zwangsläufig homogen sein muss, zeigen kontinuierliche Linien für stückige Produkte. Je nach Ausführung lassen sich Partikel mit Durchmessern von bis zu 25 Millimetern verarbeiten.

Produktströme sicher beherrschen

Die auf dem Kölner Messegelände präsentierten Anlagen werden durch das passende Upstream- und Downstream-Equipment ergänzt. Dazu gehören Pumpen, die das Produkt sicher und schonend zwischen den einzelnen Verfahrensstufen transportieren. Hygienische Schraubenpumpen, wie sie unter anderem von Fristam, Jung Process Systems, CSF Inox und INOXPA gezeigt werden, decken ein breites Anwendungsspektrum ab: Sie eignen sich für dünnflüssige Medien ebenso wie für hochviskose, scherempfindliche oder stückige Produkte. Ein Retrofit-Projekt von Jung Process Systems zeigt den praktischen Nutzen: Zehn Schraubenspindelpumpen ersetzen bestehende Exzenterschneckenpumpen in einer Feinkostproduktion. Die neuen Aggregate erreichen Fördermengen von bis zu zehn Kubikmetern pro Stunde und transportieren Produkte von Ketchup bis zu hochviskoser Mayonnaise sowie

stückige Saucen. Zugleich übernehmen sie den CIP-Prozess.

Mit der Förderung allein ist die sichere Beherrschung komplexer Liquid-Food-Prozesse jedoch nicht abgeschlossen. Automatisierungs- und Kontrollsysteme koordinieren die Produktwege zwischen den einzelnen Anlagenteilen, erfassen Prozessdaten und dokumentieren die Produktion. So lassen sich Produktverluste, Produktwechsel- und CIP-Zeiten sowie Temperatur- und Kapazitätsstabilität überwachen. Abweichungen werden dadurch früher sichtbar und Rezepturwechsel reproduzierbarer.

Liquid Food im Fachprogramm

Auch das Rahmenprogramm der Anuga FoodTec greift den Schwerpunkt auf. Die Innovation Stage widmet den 25. Februar 2027 vollständig dem „Processing of Liquid Food“. Im Mittelpunkt stehen technologische und strategische Fragen entlang der gesamten Wertschöpfungskette - darunter auch die Themen Wasser- und Energieeffizienz als zentrale Stellschrauben einer ressourcenschonenden Produktion. Ergänzend führt eine rund einstündige Guided Tour zu ausgewählten Lösungen für flüssige und viskose Lebensmittel.

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, die ISM Manufacturing (vormals ProSweets Cologne) und die ISM Ingredients sind etabliert als weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, 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 Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Die nächsten Veranstaltungen:
ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 03.11. - 05.11.2026
ISM - Eine Plattform. Drei spezialisierte Fachmessen.
nISM Ingredients · ISM Manufacturing · ISM Snacks & Sweets, Köln 31.01. - 03.02.2027
Anuga Select Ibérica , Madrid 16.02. - 18.02.2027

Anmerkung für die Redaktion:
Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anugafoodtec.de im Bereich „Presse“.
Presseinformationen finden Sie unter www.anugafoodtec.de/presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga FoodTec bei Linkedin:
https://www.linkedin.com/company/anuga-food-tec/

Anuga FoodTec bei Facebook:
https://www.facebook.com/anugafoodtec

Ihre Kontakte bei Rückfragen:

Paul Schubert
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-3217
p.schubert@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Elena Fischer
Public & Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon +49 17612562802
e.fischer@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com