

Kleiner, feiner, mikro

DIE DEUTSCHE DAXNER-TOCHTER HAT JETZT AUCH FÜR HANDWERKSBETRIEBE EINE ANLAGE ZUR FEINSTZERKLEINERUNG ZUR RESTBROT- UND RESTTEIGVERWERTUNG ENTWICKELT. DIESE ARBEITET MIT EINEM ROTOR-STATOR-SYSTEM.



++ Bild 1

Der Feinstzerkleinerer ist geeignet als Homogenisierer für Restbrotmassen oder als Vormischer für All-in-Massen



++ Bild 2

++ Bild 2

Die Maische wird durch die Schneidbewegung des Messers geschnitten

+ Restbrot- und Restteigverarbeitung ist in der Backbranche nichts Neues. Schon lange werden zerkleinerte Granulate oder pastöse Massen aus Restbrot und Wasser im Verhältnis 1:2–2,5 hergestellt, die dann der Teigbereitung wieder zugeführt werden. Neu ist jedoch, wie sich die Daxner International GmbH aus Lauda-Königshofen, Deutschland, diesem Thema widmet. Das Tochterunternehmen der Daxner GmbH aus Wels, Österreich, das sich in der Bäckertechnik auf den Bau von Vor- und Sauerteiganlagen, Siloanlagen, Hefeauflösern und Restbrotmischern spezialisiert hat, hat hierfür eine spezielle Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Stator-System entwickelt, die nun auch in Handwerksbäckereien eingesetzt wird. Zuerst wird das Restbrot, entweder als ganzes Brot oder auch zerkleinert, mit einem Minimum an Wasser 5–6 Min. in einem Mischbehälter verflüssigt, sodass eine Vormischung entsteht. Der benötigte Wasseranteil beträgt hier nur noch das 1,5–Fache des Restbrottes, was von Vorteil ist, da die Wassermenge im Teig grundsätzlich begrenzt ist. Die Mischung wird im nächsten Schritt durch eine Rohrleitung in den Feinstzerkleinerer gefördert. Der Zerkleinerer besteht aus einem 15 kW leistungsstarken Drehstrommotor mit Schlagmesserrührwerk und einer Gleitringdichtung. Das bewegliche Messer entspricht dem Rotor, der Schneidring mit einem Durchmesser von 150 mm ist der Stator. Die vorgemischte Maische

wird durch die Pumpwirkung des Systems durch den 0,3–3 mm breiten Schneidsplatt, je nach Kundenwunsch, gezogen und gleichzeitig durch die Schneidbewegung des Messers (mit 3.000 Umdrehungen/Min.) geschnitten. Heraus kommt eine extrem feine Suspension von 80–120 µm. Sie ist einerseits pumpfähig und entmischt sich andererseits nicht mehr, da die große Anzahl an Feinstpartikeln in der Masse durch eine größere Oberfläche mehr Wasser binden kann. Außerdem werden die Brotpartikel nicht zerstört, da die Masse nicht gepresst, sondern nur geschnitten wird. „Zwei wichtige Vorteile“, so Projektmanager Ulrich Huhn von Daxner, „ergeben sich hieraus: Die Frischhaltung wird durch das Mehr an Wasser, was nun aufgenommen werden kann, verlängert. Außerdem hat das Endprodukt mehr Geschmack, da durch das Restbrot auch ein wesentlicher Teil an Kruste, und damit an Röstaromen, mit vermahlen ist.“

Daxner setzt das Verfahren der Feinstzerkleinerung bereits seit einigen Jahren in der Industrie ein, denn ursprünglich wurde das Rotor-Stator-System in der Fleisch- und Conveniencebranche verwendet. Mit den Handwerksbäckern spricht das Unternehmen eine neue Zielgruppe an, die das Spezialverfahren nun in kleineren Maschinen einsetzt. Die Testanlage wurde auf der südback 2011 erstmals für Handwerksbäckereien vorgestellt – und direkt an einen Bäcker



++ Bild 3
Der Feinstzerkleinerer verbraucht einen Platz von 2 m²



++ Bild 4
Die Maische ist sehr flüssig und entmischt sich nicht

mit einem täglichen Mehlerverbrauch von ca. 500 kg verkauft, so Huhn. Dieser hatte das Brot bisher kleingeschnitten, getrocknet und dann gemahlen, während er nun eine nicht unerhebliche Zeitersparnis durch weniger Arbeitsschritte habe. Dieselbe technische Ausführung des daxRec kann nach Huhn auch für die Restteigverwertung verwendet werden. Beispielsweise fallen in einem Arbeitsablauf bei der Produktion von Pizzen und anderen Stanzgebäcken ca. 30–40 % Restteig an, wobei solche Mengen wegen der Gefahr des „Schnurrens“ des Teiges nicht wiederverwertet werden können.

Durch die Feinstzerkleinerung kann der komplette Restteig (immer im Verhältnis von 35–40 l Wasser auf 100 kg Teig) zurückgeführt werden. Daxner bietet das Restbrot-/Restteig-System im Baukastensystem an: Für das Handwerk gibt es eine manuelle Ausführung, die mit oder ohne Lagertank ausgeliefert werden kann. Für den Großbäcker kann das System bis hin zu einer vollautomatischen Ausführung mit automatischer Brot-/Teigzuführung und -Dosierung ausgebaut werden, die sich einfach in die bestehende Produktion integrieren lässt. +++

ANZEIGE

Kälte kann einem den Spaß verderben.

Für Backergebnisse, die Spaß machen.
wachtel-stamm-Bäckerkälte.



- Innovative Kältetechnik
- Maßgeschneiderte Lösungen
- Energieeffiziente Technologien
- Bessere Gebäckqualität
- Optimale Raumaufteilung
- Frei programmierbare Computersteuerung
- Antibakterielle Innen- und Außenbeschichtung

Mehr Informationen



wachtel
stamm

BACKÖFEN_KÄLTETECHNIK

wachtel GmbH & Co.
Backöfen und Kältetechnik
Hans-Sachs-Str. 2-6, D-40721 Hilden
Tel. +49 2103 49040, Fax +49 2103 41940
www.wachtel.de



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.