

Einen ganz anderen Ansatz hat der Rapidojet von Diosna. Hier wird auf jegliches Knetwerkzeug verzichtet. Der Teigbildungsprozess wird allein durch unter hohem Druck (bis 150 bar) feinstvernebeltes Wasser eingeleitet. Alle pulverförmigen Komponenten werden homogenisiert in ein Fallrohr geführt und regelrecht mit den Wassertröpfchen beschossen. Dadurch wird der Vorgang der Vernetzung nahezu abgeschlossen. Bislang ist der Rapidojet vor allem für die Produktion von Vorteigen mit relativ hoher TA im Einsatz. Zur Ausbildung eines homogenen

Der Rapidojet von Diosna arbeitet ohne Knetwerkzeuge. Allein durch den hohen Wasserdruck werden die Mehlpartikel benetzt und zwar so, dass die Verquellung in Sekundenbruchteilen nahezu abgeschlossen ist.



Klebergerüsts ist im Anschluss immer noch eine wenn auch nur kurze Knetphase in einem handelsüblichen Batch-Knetter nötig. Positiv für das System sind aber die technologischen Besonderheiten bei so hergestellten Teigen, die sich vor allem bei den Produkten bemerkbar machen. Neben einer um bis zu 15% höheren Volumenausbeute ist auch das Porenbild gleichmäßiger, insgesamt kann die TA der Teige im Vergleich zu konventioneller Herstellung um bis zu 5 Punkte erhöht werden, was sich dann auch positiv auf die Frischhaltung auswirkt.

Die Dosierung von flüssigen Komponenten stellt für den Rapidojet kein Problem dar. Alle flüssigen Komponenten werden mit dem Wasser gemischt und anschließend über die Düse eingeschossen. Befürchtungen, dass etwa bei der Zugabe von Hefe die Zellen der Lockerungsgasproduzenten beschädigt würden, konnten wissenschaftliche Forschungsarbeiten am Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie widerlegen. Auch die Zugaben von Salz, Zucker, Ei oder auch Öl über die Wasserdosierung sind problemlos möglich. Bislang gibt es den Rapidojet in einer Ausführung. Die Anlage kann bis zu 2,5 t Teig pro Stunde produzieren. Da sie aber über die Zutatenzuführung sowohl der festen Komponenten als auch der Wassermenge und über den Wasserdruck regelbar ist, sind auch kleinere Durchlaufmengen einstellbar, und das sogar bei laufendem Betrieb. ■



## Messe unterm Eiffelturm

Vom 16. bis zum 20. April zeigen mehr als 600 Aussteller auf der Europain 2005 Maschinen, Produkte und Dienstleistungen rund um die backende Branche in Frankreich.

Fünf Tage lang stehen in Paris über 600 Aussteller den Besuchern der Europain 2005 Rede und Antwort. Vom 16. bis zum 20. April sollen die rund 80.000 erwarteten Messegäste neue Ideen entdecken. Rund 70% der Aussteller kommen aus Frankreich. Die restlichen 30% setzen sich aus internationalen Anbietern zusammen, z.B. aus Deutschland, Dänemark, Korea und Tunesien. Die Messe ist in verschiedene Unterbereiche eingeteilt:

- ☉ Traditionelle Bäckerei ☉ Industrielle Bäckerei
- ☉ Schokolade und Konditorei ☉ Traditionelle Patisserie
- ☉ Traditionelle Eisherstellung ☉ Catering
- ☉ Ladeneinrichtung

Neu ist die Verleihung von Preisen für innovative Produkte. Die Messgesellschaft prämiiert Maschinen, Zubehör und Produkte aus den Bereichen neues Zubehör, neue Prozesse, Hygiene, Automatisierung, Catering und Energieeffizienz ■

### EUROPAIN 2005

Vom **16. bis zum 20. April** in den Hallen 3, 4 und 5 des Ausstellungszentrums Nord in **Paris**

#### Anreise:

**Per Auto:** von Paris die A1 oder A3 in die Richtung „Roissy/Charles de Gaulle“ fahren. Anschließend der A104 in Richtung „Soissons“ folgen, danach den Schildern „Parc des Expositions“ folgen.

**Per Flugzeug:** vom Flughafen Roissy/Charles de Gaulle aus entweder den Shuttle-Service der Messgesellschaft benutzen oder die RER-Bahn Linie B Richtung „Robinson-Saint Rémy les Chevreuse“ einsteigen. Die Bahn an der Station „Parc des Expositions“ verlassen.

**Per Bahn:** von Paris aus die RER-Bahn Linie B3 in die Richtung „Roissy“ nehmen. An der Station „Parc des Expositions“ den Zug verlassen. Die Bahn fährt rund 25 Minuten von der Station „Gare du Nord“ aus.

**Infos unter:** [www.europain.com](http://www.europain.com)



## Fachmesse am Rhein

*Auf der interpack 2005 präsentieren sich mehr als 2.200 Aussteller aus 56 Ländern. Auf 160.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche gibt es Neuheiten aus den Bereichen Dauerbackwaren- und Süßwarenmaschinen zu sehen.*

Vom 21. bis 27. April 2005 öffnet die 17. interpack ihre Tore in Düsseldorf. Nach Umbau- und Erweiterungsarbeiten stehen der Messgesellschaft jetzt 160.000 m<sup>2</sup> Nettoausstellungsfläche in 18 Messehallen zur Verfügung. Das Messegelände ist mit den mehr als 2.200 Ausstellern aus 56 Ländern komplett ausgebucht, teilte die Messgesellschaft mit. Die Aussteller erwarten rund 170.000 Besucher.

Die Messe, die alle drei Jahre stattfindet, soll den Besuchern unter anderem neue Produkte aus dem Lebensmittelbereich und Lösungen bzw. Dienstleistungen für alle verpackenden Industriezweige bieten. Sowohl die abpackende Wirtschaft als auch die Süßwarenindustrie soll am Rhein Trends, Neuheiten und spezielle Lösungen für Verpackungs-Herausforderungen finden. In den Hallen 1 – 3 und in Teilen der Halle 4 finden sich die Anbieter für die Süßwarenproduktion. Dazu gehören z.B. auch Mixer und Knetter, Feingebäckanlagen und Durchlauföfen. Das modernisierte und erweiterte Düsseldorfer Messegelände liegt zwischen dem Flughafen und dem Zentrum der Stadt. Messebusse und Laufrohre verbinden die Hallen miteinander. Ein Bahnhof für die Stadtbahn ist gleich an den Eingangsbereich Nord angeschlossen. ■

### interpack 2005

17. Internationale Messe für Verpackungsmaschinen, Packmittel und Süßwarenmaschinen vom **21.4. – 27.4.2005** in **Düsseldorf**.

Öffnungszeiten täglich 10 – 18 Uhr

#### Eintrittspreise

Tageskarte	55 €
3-Tageskarte	120 €
Schüler/Studenten	12 €
Tageskarte im Vorverkauf	35 €
3-Tageskarte im Vorverkauf	80 €

Infos unter: [www.interpack.de](http://www.interpack.de)

Zaubert ein Lächeln  
auf die Lippen...



Kräftig-aromatisches  
Roggenbrötchen  
mit Sauerteig, herzhaft  
im Geschmack:

# Schapfen Roggenbrötchen



+ stabilere Endgare  
+ ansprechendes Brötchenvolumen  
+ abgerundeter Sauerteiggeschmack

SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!  
Telefon 07 31 / 9 67 46-28  
Telefax 07 31 / 9 67 46-56  
[www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

**Schapfen  
Mühle**



seit 1452