

JRS Mit pflanzlichen Fasern

Mit trendigen Rezeptur-Ideen für die Fleischindustrie war JRS, J. Rettenmaier & Söhne aus dem schwäbischen Rosenberg-Holzmühle, auf der IFFA präsent. Hinter beiden Produktlinien Vitacel®/Vivapur®-Nahrungsfasern und der Räuchergold®-Naturräuchertechnologie steht eine „grüne“ Pflanzenfaser-Technologie des Naturfaser-Herstellers und Solution-Providers. Ob Fasern, Gele, Compounds, funktionale Cellulosen – mit Vitacel® und Vivapur® bietet JRS Lösungen aus einer Hand inklusive Fachberatung, Pilotanlagen, Rezepturunterstützung sowie einem weltweiten Logistik- und Servicenetzwerk. „Fiber Champ“-Verkostungsmuster zeigen, wie es in der Praxis funktioniert, schmeckt und aussieht. Als Beweis gab es für das kritische Fachpublikum Fleischkäse und Salami, beides 30 % fettreduziert und ballaststoffangereichert, sowie vegane Hot Dogs. Räucher-Profis aus aller Welt informierten sich am Messestand außerdem über das Räuchergold®-Produktportfolio mit vielen Aroma- und Spezifikationsvarianten. www.jrs.de



JRS With plant fibers

JRS, J. Rettenmaier & Söhne from Rosenberg-Holzmühle, was present at IFFA with trendy recipe ideas for the meat industry. Both product lines Vitacel®/Vivapur® food fibres and Räuchergold® natural smoking technology are based on a „green“ plant fibre technology from the natural fibre manufacturer and solution provider. Whether fibres, gels, compounds, functional celluloses – with Vitacel® and Vivapur®, JRS offers solutions from a single source, including technical advice, pilot plants, recipe support and a worldwide logistics and service network. „Fiber Champ“ tasting samples show how it works, tastes and looks in practice. To prove it, the critical expert audience was provided with meat cheese and salami, both fat-reduced and fibre-enriched, as well as vegan hot dogs. Smoking professionals from all over the world also informed themselves at the stand about the Räuchergold® product portfolio with many aroma and specification variants. www.jrs.eu

Fotos: JRS, Kronen Nahrungsmitteltechnik

Kronen Nahrungsmitteltechnik/sterilAir Like handmade

Kronen Nahrungsmitteltechnik has developed a defibering knife especially for the processing of meat into pulled meat for use in the GS 10-2 belt cutting machine. With this knife, pre-cooked chicken, pork, lamb, duck or beef up to 500 kg/h of pulled meat can be produced in handmade optics for burgers or sandwiches. Different fibre widths and lengths are possible. The machine is also suitable for tasks such as the production of curry sausage or slicing. Together with stand partner sterilAir, Kronen also presented machines and technologies for sterilising transport containers and packaging materials at IFFA. UVC technology is used for surface disinfection, in particular of packaging, transport containers or crates made of various materials – without the effects of heat, unwanted additives or residues. www.kronen.eu, www.sterilair.com



Kronen Nahrungsmitteltechnik/sterilAir Wie handgemacht

Speziell für die Verarbeitung von Fleisch zu Pulled Meat hat Kronen Nahrungsmitteltechnik ein Zerkleinerungsmesser für den Einsatz in der Bandschneidemaschine GS 10-2 entwickelt. Damit können aus vorgegartem Hähnchen-, Schweine-, Lamm-, Enten- oder Rindfleisch bis zu 500 kg/h gerupftes Fleisch in handgemachter Pulled Meat-Optik etwa für Burger oder Sandwiches hergestellt werden. Es sind verschiedene Faserbreiten und Längen möglich. Die Maschine ist zudem für Aufgaben wie etwa die Herstellung von Currywurst oder das Schneiden in Scheiben geeignet. Gemeinsam mit Standpartner sterilAir präsentierte Kronen auf der IFFA außerdem Maschinen und Technologien zur Entkeimung von Transportbehältern und Verpackungsmaterialien. Die UVC-Technologie dient zur Oberflächenentkeimung insbesondere von Verpackung, Transportbehältern oder Kisten aus verschiedenen Materialien – ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Zusätze oder Rückstände. www.kronen.eu, www.sterilair.com



by World Pac

MORE THAN A CASING!

SUN FLAVOR X

MEHR ALS NUR EIN DARM!



SPM • Sun Products Vertriebs GmbH • 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de ☎ 0721 - 62811-0