

Pressemitteilung

**Rockwell
Automation**



Dutch Structuring Technologies verbessert Genauigkeit und Präzision mit einem innovativen Produktionsverfahren für pflanzliche Proteine

Die Kinetix-Lösung ermöglicht es Herstellern, die Textur und den Geschmack von Fleisch besser zu imitieren und gleichzeitig die Energiekosten zu senken und die Flexibilität des Endprodukts zu erhöhen

ROTTERDAM, Niederlande, 25. Februar 2025 – Rockwell Automation, Inc. (NYSE: ROK), das weltweit größte Unternehmen für industrielle Automatisierung und digitale Transformation, hat heute bekannt gegeben, dass Dutch Structuring Technologies (DST) seine [Kinetix-Servolösung](#) einsetzt, um die anspruchsvollen Mikrodosiergenauigkeiten in seiner neuen kontinuierlichen Fleischersatz-Produktionstechnologie einzuhalten.

DST, mit Sitz in Wageningen in den Niederlanden, wurde gegründet, um pflanzliche, langfaserige Fleisch- und Fischersatzprodukte der nächsten Generation zu entwickeln und zu produzieren. Dabei kommen neue Technologien und Produktionsverfahren zum Einsatz, die bestehende Prozesse in Bezug auf Geschmack, Flexibilität und Skalierbarkeit übertreffen sollen.

Die neue Lösung umfasst eine Reihe von intelligenten Geräten von Rockwell Automation und nutzt die Präzisionssteuerung verschiedener kontinuierlicher Scher- und Mischformeln, um Pflanzenproteine und Wasser in eine Vielzahl von Produkten zu verwandeln, die eine realistischere fleischähnliche Textur und einen besseren Geschmack aufweisen.

Die Continuous High Shear (CHS)-Technologie wurde mit dem niederländischen Spezialisten für Mischsysteme Sobatech entwickelt und von Routeo Netherlands unterstützt, einem autorisierten Vertriebspartner von Rockwell Automation. Das SHEARTEX-Verfahren soll nicht nur den Markt in Bezug auf die Textur-/Ersatzmöglichkeiten erweitern, sondern auch die Kosten auf ein Niveau senken, das mit derzeitigen tierischen Proteinen vergleichbar ist.

„Unser Schwerpunkt liegt darauf, Entwicklern dabei zu helfen, neue pflanzliche und hybride Produkte herzustellen, die den fleischbasierten Produkten, die sie ersetzen, so nahe wie möglich kommen“, erklärt Julian Lekner, Mitbegründer von DST. „Lebensmittelhersteller suchen nach der nächsten großen Technologie, und wir sind überzeugt, dass unser SHEARTEX-Verfahren die richtige Lösung ist. Darüber hinaus können Aromen und Farben direkt hinzugefügt werden, sodass keine Nachbearbeitungsschritte erforderlich sind.“

„Die kontinuierliche Arbeitsweise erfordert ein unglaublich genaues Mischen, Dosieren und Kontrollieren der Parameter, um eine perfekte Textur zu erhalten“, sagt Clint op den Buijsch, Vertriebsingenieur bei Routeco Niederlande.

„Die Märkte für Fleisch- und Pflanzenproteine entwickeln sich in einem atemberaubenden Tempo“, sagt Roger Gaemperle, Leiter des Bereichs Industriestrategie und Marketing, CPG und Life Sciences, EMEA, bei Rockwell Automation. „Neue Technologien und die Digitalisierung erweitern die Möglichkeiten in Bezug auf Verarbeitung, Kontrolle und Verwaltung. Der Fleischersatz verzeichnet ein enormes Wachstum, aber bisher war Extrusion die einzige weit verbreitete Technologie. Das neue Scherverfahren wird die bisherigen Möglichkeiten um ein Vielfaches erweitern.“

Über Rockwell Automation

Rockwell Automation, Inc. (NYSE: ROK), ist ein weltweit führender Anbieter für industrielle Automatisierung und digitale Transformation. Wir verbinden die Kreativität von Menschen mit der Leistungsfähigkeit der Technik, um die Grenzen des menschlich Möglichen zu erweitern und die Welt produktiver und nachhaltiger zu gestalten. Der Firmensitz von Rockwell Automation befindet sich in Milwaukee, Wisconsin, USA. Rockwell Automation beschäftigte zum Ende des Geschäftsjahres 2024 rund 27.000 Mitarbeitende, die Kunden in mehr als 100 Ländern zur Seite stehen. Weitere Informationen darüber, wie wir Unternehmen der verschiedensten Branchen auf dem Weg zum Connected Enterprise® begleiten, finden Sie auf www.rockwellautomation.com.

Pressekontakt

Burson GmbH

Marlo Friederike Wulf

Marlo.Wulf@bursonglobal.com