



Russell Finex-Sieb sorgt für gleichmäßigere Milch und verbessert die Produktionseffizienz eines Herstellers von Biolebensmitteln

Hersteller von Milchalternativen profitiert von 50 % schnellerer Separationszeit und einer verbesserten Milchqualität.



Rerooted Organic ist ein umweltfreundlicher Erzeuger von Biomilchprodukten in Devon, Großbritannien. Das Unternehmen legt einen starken Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und führt alle Schritte der Produktion von Milch auf pflanzlicher Basis durch: Produktion, Abfüllung, Vertrieb und Vermarktung im Einzelhandel.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Herstellern von Milch auf pflanzlicher Basis liefert Rerooted Organic all seine Milch in Glasflaschen aus. Die Flaschen werden zurückgegeben, gewaschen, sterilisiert und als Teil eines Prozesses wiederverwendet, der weniger als Produktionsprozess, sondern eher als Kreislaufprozess zu verstehen ist. Dieser Kreislaufbetrieb nutzt nur ein Minimum an Etikettierung und setzt auf erneuerbare Energien, um die Produktion zu betreiben.



Abbildung 1: Hafermilch-Anwendung

Rerooted Organic hat eine breite Produktpalette, darunter Mandel-, Kokos-, Haselnuss-, Hafer- und Hafer-BaristaMilch. Die Milch wird über drei Hauptkanäle vertrieben – über Geschäfte im Einzelhandel, über den Großhandel an landesweite Lieferanten und per Hauszustellung an Kunden im gesamten Südwesten von England.

Die Milcherstellung beginnt mit der Beschaffung von Zutaten, die nach ethischen Grundsätzen erzeugt wurden, unter anderem von Fairtrade-Lieferanten und Genossenschaften. Zutaten wie Mandeln werden geröstet, um ihren Geschmack zu entfalten, und dann gemahlen. Dadurch wird ein Schlamm erzeugt, der gepresst werden muss, um den Faseranteil von der Flüssigkeit zu separieren. Nachdem die Milch gesiebt wurde, wird sie gepresst, in Flaschen abgefüllt und bei 63,5 Grad Celsius pasteurisiert. Dadurch wird die Haltbarkeit der Milch verlängert und ihre Nährstoffe bleiben erhalten.

Rerooted Organic nutzte eine pneumatische Presse mit einem 150-Mikron-Schlauchfilter, um die Faseranteile aus dem Schlamm herauszusieben. Mit der Ausweitung der Produktion stieß der Milcherzeuger jedoch auf eine Reihe von Schwierigkeiten. Die pneumatische Presse hatte eine begrenzte Kapazität, was die Produktion verlangsamte.

Ein weiteres Problem war die Tatsache, dass der Schlamm von Hand mithilfe von 20-Liter-Eimern in die Presse geschüttet werden musste. Der Vorgang war langsam und arbeitsintensiv, und körperlich belastend für den Bediener.

„Die Maschine von Russell Finex war so ziemlich die einzige Lösung, die nach einer umfassenden Recherche alle Anforderungen erfüllen konnte.“

- Dan Dawson, Gründer von Rerooted Organic

Die auf diese Weise produzierte Milch hatte häufig eine körnige Textur. Dies war auf die Unzulänglichkeiten des Schlauchfilters zurückzuführen, die dazu führten, dass Rückstände das 150-Mikron-Filtermedium passieren und in



die Milch gelangen konnten. Der Schlauchfilter konnte sich mit der Zeit sogar ausdehnen, sodass noch größere Rückstände an Fasern in das Produkt gelangen konnten.

Der nach ethischen Grundsätzen arbeitende Milcherzeuger versuchte eine Reihe unterschiedlicher Filter, um den Prozess zu verbessern, der gewünschte Erfolg blieb jedoch aus. Rerooted Organic suchte dann im Internet nach einer praktikablen Lösung für seinen Produktionsumfang. So wurde das Unternehmen auf Russell Finex aufmerksam. Nach Besprechung der Schwierigkeiten mit einem Vertriebsingenieur empfahl Russell Finex das **Finex 22"-Sieb**.

Dawson fährt fort: „Es ist eine große Hilfe für unsere Produktion. Wir haben unsere Effizienz verbessert, was möglich war durch die Zeiteinsparungen, die uns das Finex 22"-Sieb bietet. Und das 50-Mikron-Siebgewebe sorgt auch noch für eine gleichmäßigere Textur der Milch.“

Nachdem das Finex 22"-Sieb installiert wurde, konnte Rerooted Organic den Schlamm in die Maschine von Russell Finex pumpen. Der Bediener musste die Mischung nicht mehr manuell zuführen. Im Ergebnis konnte die Separationszeit für eine Charge pflanzenbasierter Milch halbiert werden.

Die Automatisierung dieses Produktionsschritts führte zu Zeiteinsparungen, da der Umfang an manueller Bedienung reduziert wurde. Da das Finex 22"-Sieb eine kontinuierliche Separation ermöglicht, hat der Bediener auch mehr Zeit für andere Aufgaben in der Produktion.

Ein weiterer Vorteil für Rerooted Organic ist die positive Auswirkung auf die Produktqualität. Das Unternehmen nutzt ein 50-Mikron-Edelstahlsiebgewebe in Kombination mit dem Finex 22"-Sieb, das im Vergleich mit dem Schlauchfilter eine größere Menge an übergroßen Fasern entfernt. So wird eine gleichmäßigere Textur der Milch auf pflanzlicher Basis erreicht.

Über Russell Finex

Russell Finex wurde 1934 gegründet und entwickelt und fertigt Siebmaschinen für eine breite Palette an Branchen. Aus seinem Hauptsitz in Großbritannien und den Tochterunternehmen in Belgien, den USA, Indien, Brasilien und China liefert das Unternehmen in mehr als 140 Länder. **Kontaktieren Sie Russell Finex** noch heute, um mehr über die Siebe, Separatoren und Filteranlagen des Unternehmens zu erfahren.



Abbildung 2: Finex 22"

Die wesentlichen Vorteile des Finex 22" sind:

- **Kontinuierliche Separation** – kürzere Verarbeitungszeit für jede Charge
- **Weniger manuelle Bedienereingriffe** – das Produkt wird nicht mehr von Hand zugeführt, sondern gepumpt
- **Edelstahlsiebgewebe** – verbesserte Produktkonsistenz und -qualität
- **Niedriger Geräuschpegel** – leises Betriebsgeräusch in Aktion
- **Reduzierte Wartungszeiten** – Konstruktion mit Schnellspannvorrichtungen und reinigungsfreundlichen Teilen onderdelenpaonderdelen