Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

16.01. 2025

Bühler erweitert sein Produktportfolio mit dem Erwerb modernster Puffing-Technologie von CEREX

Von PPS



Bild Rechte
Bühler AG

(Uzwil)(PPS) **Der Schweizer Technologiekonzern Bühler hat von CEREX die innovative Puffing-Technologie für Lebensmittel und Tierfutteranwendungen erworben. CEREX, ein Schweizer Hersteller von Maschinen für Lebensmittel-, Futtermittel- und Industrie-Anwendungen, hat diese Technologie ursprünglich entwickelt. Diese strategische Akquisition erweitert Bühlers Produktangebot durch verbesserte Lösungen für die wachsende Nachfrage nach gesünderen und vielfältigeren Nahrungsmitteln und setzt das gesamte Unternehmenspotential zu Gunsten der Kundinnen und Kunden ein. Die vielseitige Technologie ist für eine breite Palette von Produkten geeignet – Snacks, Frühstückscerealien, Süsswaren, Backwaren und Milchprodukte.**

«Das Puffing-Verfahren verändert die Art und Weise, wie wir an die Produktion von Cerealien und Snacks herangehen grundlegend und bietet eine breite Palette von Rezepturmöglichkeiten, einschliesslich Garnierung und Füllstoffe für viele Produktkategorien», sagt Christoph Vogel, Head of Business Unit Human Nutrition bei

Bühler. «Indem wir diese Technologie in das Portfolio von Bühler integrieren, können wir die sich wandelnden Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden besser erfüllen und zugleich die Innovation in der Rezepturentwicklung vorantreiben.»

Die Nachfrage nach Snacks wie Riegeln, extrudierten Snacks, Nüssen, Samen, Popcorn und pflanzenbasierten Alternativen wie Hafer Pops ist in den letzten Jahren gestiegen – besonders bei Berufstätigen und den jüngeren Generationen. Es wird erwartet, dass der weltweite Markt für konsumfertige Snacks von 2024 bis 2031 mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 9,7 Prozent wachsen wird. Mit der Puffing-Technologie können sich Kundinnen und Kunden schnell an diese neuen Konsumtrends anpassen.

In Zeiten hoher Kakaopreise ist die Steigerung der Produktionseffizienz besonders wichtig. Die Puffing-Technologie erhöht Volumen und Gewicht, reduziert den Zuckergehalt und senkt die Produktionskosten. Sie unterstützt die Kundinnen und Kunden dabei, ihre Prozesse zu optimieren und die Rentabilitätsziele zu erreichen, was für den Geschäftserfolg entscheidend ist.

Das Puffen ist ein hydrothermischer Prozess, bei dem Hitze und Druck eingesetzt werden, um das Volumen des Rohmaterials erheblich zu vergrössern. Voraussetzung für das Verfahren ist, dass das Material 10 bis 14 Prozent Wasser und 65 bis 75 Prozent Stärke enthält, wobei auch der Protein- und Fettgehalt das Ergebnis beeinflusst. Gepuffte Produkte haben mehrere Vorteile. Ihr grösseres Volumen und ihre Porosität machen sie leichter und knuspriger – eine entscheidende Eigenschaft für Snacks und Cerealien. Durch das Puffen werden die Produkte besser verdaulich, da die Stärke aufgespaltet wird und die Haltbarkeit wird verbessert, indem es den Feuchtigkeitsgehalt reduziert. Zudem wird der Nährwert erhöht, da die Produkte einfach mit Vitaminen, Mineralien oder Proteinen angereichert werden können.

Gepuffte Produkte gelten als gesund, da sie keine zusätzlichen Inhaltsstoffe enthalten und es gibt sie als White-Label-Optionen. Diese Technologie kann für eine Reihe von Produkten verwendet werden. In Frühstückscerealien werden Körner wie Reis, Mais, Weizen oder Quinoa gepufft, um eine ausgedehnte, knusprige Textur zu schaffen, die perfekt für Frühstücksmahlzeiten ist. In Müsliriegeln sorgen gepuffte Körner für Textur, eine ansprechende Optik und unverwechselbares Knuspern. Je nach gewünschter Struktur des Endprodukts werden die Körner entweder mit geschmolzener Schokolade vermischt oder aufgeschichtet, um ein ausgewogenes

Verhältnis von Knusprigkeit und Leichtigkeit zu erzielen. Die Puffing-Technologie wird auch in Milchprodukten wie Joghurt und Glacé eingesetzt, wo gepuffte Körner wie Quinoa, Reis oder Buchweizen als knusprige Toppings oder Zusatzstoffe dienen, um das Esserlebnis und den Nährwert zu verbessern.

Maximaler Ertrag, mehr Energieeffizienz

Mit der Akquisition wertet Bühler sein Portfolio auf und steigert die Produktionseffizienz und die Nachhaltigkeit der Anlagen der Kundinnen und Kunden. Die Cerex-Puffing-Technologie von Bühler verbessert die Getreideverarbeitung erheblich, indem sie eine Ausbeute von über 95 Prozent erzielt, den Abfall reduziert und gleichzeitig ein gleichmässiges Puffen aller Körner gewährleistet. Das System arbeitet mit einer bemerkenswerten Energieeffizienz und verbraucht 50 Prozent weniger Energie als vergleichbare Systeme – 60 Kilowattstunden (kWh) pro 100 Kilogramm (kg) Produkt im Vergleich zu 120 kWh. Darüber hinaus entspricht der zuverlässige und industrietaugliche Puffing-Prozess den strengsten Lebensmittelsicherheitsvorschriften.

Im April 2025 wird Bühler an seinem Hauptsitz im schweizerischen Uzwil ein Anwendungs- und Trainingszenter eröffnen, in dem die Puffing-Technologie im Zentrum steht. In diesem Zentrum können Kundinnen und Kunden neue Produktrezepte mit Zutaten wie Hülsenfrüchten testen und neue Prozesse mit dieser Technologie entwickeln.

«Mit der Integration der fortschrittlichen Puffing-Technologie gehen wir unseren Weg der kontinuierlichen Innovation konsequent weiter, indem wir sowohl die aktuellen als auch künftigen Marktanforderungen erfüllen und Konsumtrends antizipieren», sagt Christoph Vogel. «Jetzt sind wir bereit, mit unseren Kundinnen und Kunden über die gewinnbringenden Möglichkeiten zu sprechen, diese Lösung in ihre Anlagen zu integrieren.»

Die Zusammenarbeit mit CEREX im Bereich der Puffing-Technologie stärkt die Fähigkeit von Bühler, innovative Lösungen für den Cerealien- und Snackmarkt anzubieten, ohne dabei die anderen Dienstleistungen, das Maschinenportfolio oder die Geschäftstätigkeit von CEREX zu beeinträchtigen. Die Puffing-Technologie für Nicht-Nahrungs- und Nicht-Futtermittel-Anwendungen bleibt im alleinigen Zuständigkeitsbereich von CEREX.

Erfahren Sie mehr über die Puffing-Technologie in diesem Link: https://www.buhlergroup.com/global/en/products/cerex-puffing-technology…

Über die Organisation:

Über Bühler
Bühler hat sich zum Ziel gesetzt, Innovationen für eine bessere Welt zu schaffen und bei allen Entscheidungsprozessen die Bedürfnisse von Wirtschaft, Mensch und Natur in Einklang zu bringen. Milliarden von Menschen kommen mit Technologien von Bühler in Berührung, wenn sie täglich ihre Grundbedürfnisse nach Nahrung und Mobilität decken. Zwei Milliarden Menschen geniessen täglich Lebensmittel, die auf Bühler Maschinen hergestellt wurden, und eine Milliarde Menschen fahren in Fahrzeugen, deren Teile mit Bühler Lösungen hergestellt wurden. Unzählige Menschen tragen Brillen, benutzen Smartphones und lesen Zeitungen und Zeitschriften – allesamt abhängig von Bühler Prozesstechnologien und -lösungen. Mit dieser globalen Relevanz ist Bühler in einer einzigartigen Position, um die globalen Herausforderungen von heute in ein nachhaltiges Geschäft zu verwandeln.

Als Technologiepartner für die Lebensmittel-, Futtermittel- und Mobilitätsindustrie hat sich Bühler verpflichtet, bis 2025 skalierbare Lösungen bereitzustellen, die den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Abfall in den Wertschöpfungsketten seiner Kundinnen und Kunden um 50% reduzieren. Bühler arbeitet auch proaktiv mit seinen Zulieferinnen und Zulieferern zusammen, um die Klimaauswirkungen in der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Im eigenen Betrieb hat Bühler einen Weg entwickelt, um die Treibhausgasemissionen bis 2030 um 60% zu reduzieren (Greenhouse Gas Protocol Scopes 1 & 2, ausgehend vom Basisjahr 2019).

Bühler gibt jährlich bis zu 5% des Umsatzes für Forschung und Entwicklung aus, um sowohl die wirtschaftliche als auch die nachhaltige Leistung seiner Lösungen, Produkte und Dienstleistungen zu verbessern. Im Jahr 2023 erwirtschafteten rund 12'500 Mitarbeitende einen Umsatz von CHF 3,0 Milliarden. Als Schweizer Familienunternehmen mit einer 164-jährigen Geschichte ist Bühler in über 140 Ländern der Welt tätig und betreibt ein globales Netzwerk von 105 Servicestationen, 30 Produktionsstätten sowie Anwendungs- und Trainingszentren an 25 Standorten.

Pressekontakt:

Bühler AG
Gupfenstrasse 5
CH-9240 Uzwil
Schweiz

Burkhard Böndel, Head of Corporate Communications
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Telefon: +41 71 955 33 99
Mobil: +41 79 515 91 57
E-Mail: burkhard.boendel @ buhlergroup.com

Dalen Jacomino Panto, Media Relations Manager
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Telefon: +41 71 955 37 57
Mobil: +41 79 900 53 88
E-Mail: dalen.jacomino_panto @ buhlergroup.com

Katja Hartmann, Media Relations Manager
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Mobil: +41 79 483 68 07
E-mail: katja.hartmann @ buhlergroup.com

Kategorie
Industrie & Bau & Immobilien

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/buehler-erweitert-sein-produktportfolio-dem-erwerb-modernster-puffing-technologie*