

12.06. 2025

Wo Getreide sein Volumen bekommt - Bühler eröffnet Puffing-Technologiezentrum

Von PPS



Bild Rechte

Bühler AG

(Uzwil)(PPS) **Bühler hat sein neues Puffing Application Center im schweizerischen Uzwil eröffnet. Dort können Lebensmittel- und Futtermittelhersteller auf industrieller Basis innovative, pflanzliche und erschwingliche Produkte entwickeln. Das Zentrum stärkt Bühlers Netzwerk von Forschungs- und Trainingszentren und gibt Kunden die Instrumente und die Expertise in die Hand, um gepuffte Getreide- und Hülsenfruchtprodukte schnell und effizient zu testen, zu optimieren und zu skalieren - alles unter einem Dach.**

Das Puffen ist ein hydrothermischer Prozess, bei dem durch Wasserdampf und Druck das Volumen von Rohstoffen erheblich vergrößert wird. Die Technologie ist vielseitig und kann für viele Produkte eingesetzt werden – Snacks, konsumfertige Frühstückscerealien, Süßwaren, Backwaren und Milchprodukte. Durch das grössere Volumen und die Porosität werden die Produkte leichter und knuspriger. Das Puffen verbessert die Verdaulichkeit, weil es Stärke aufschliesst; die Produkte sind länger haltbar, weil Feuchtigkeit reduziert wird. Zudem werden beim Puffen Nährwerte

erhalten, und das Produkt kann einfach mit Vitaminen oder Mineralien angereichert werden.

Um den Kunden dabei zu helfen, das volle Potenzial dieser Technologie zu nutzen, hat Bühler sein neues Puffing Application Center eröffnet, eine Plattform für Innovation, Tests und Produktentwicklung. «Mit diesem Zentrum können wir Kunden weltweit unterstützen – nicht nur im Lebensmittelbereich, sondern auch in der Tiernahrung und Futtermittel, wo die Nachfrage nach knusprigen, nahrhaften Produkten steigt», sagt Christoph Vogel, Head of Business Unit Human Nutrition bei Bühler. «Es ist eine Chance für die Branche, die Innovation angesichts des wachsenden Drucks auf Margen und Lieferketten nachhaltig und kosteneffizient voranzutreiben.»

Kapazität für jeden Prozess

Die Bühler Cerex Puffing-Technologie für Lebensmittel und Futtermittel gibt es in drei verschiedenen Konfigurationen, die unterschiedliche Produktionsanforderungen erfüllen. Das Single-System schafft Durchsätze von 350 bis 500 Kilogramm pro Stunde (kg/h) und ist damit perfekt für die frühe Produktentwicklung und die Produktion in kleinen Mengen. Das Double-System bietet Kapazitäten von 700 bis 1000 kg/h und eignet sich für mittelgrosse Betriebe. Für hohe Kapazitätsanforderungen liefert das Quattro-System zwischen 1400 und 2000 kg/h. Im Puffing Application Center steht das Single-System für Versuche und Vorführungen bereit.

Dank des neuen Forschungs- und Trainingszentrums können Kunden im Nu gepuffte Produkte aus vielen Getreide- und Hülsenfrüchten wie Quinoa, Kichererbsen und Urgetreide testen und optimieren. Mit verschiedenen Rohstoffen experimentieren zu können, ebnet den Weg zu Produkten, die den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten nach gesünderen, klar gekennzeichneten Optionen mit weniger Fett, Zucker und Salz sowie einem höheren Protein- und Ballaststoffgehalt entsprechen. «Mit der technischen Expertise und den modernen Anlagen von Bühler können die Kunden Rezepte optimieren und die Produktleistung in grossem Massstab validieren, ohne in eine eigene Forschungs- & Entwicklungs- Infrastruktur investieren zu müssen», sagt Carol Krech, Head of Market Segment Cereals & Snacks bei Bühler.

Alles Nötige unter einem Dach

Das Puffing Application Center ist voll in das Forschungs- und Trainingsnetzwerk von Bühler in Uzwil eingebunden, zu dem auch Einrichtungen wie das Grain Innovation Center, das Flavor Creation Center, das Food Creation Center und das Protein Application Center gehören. Dank dieser einzigartigen Konfiguration können Kunden komplette Produktkonzepte – von gepufften Snackpellets über Müsliriegel bis hin zu Schokoladenanwendungen – in einem einheitlichen Innovationsprozess entwickeln. Sie können Hülsenfrüchte zum Reinigen und Sortieren in das Grain Innovation Center von Bühler bringen, sie in der neuen Anlage puffen und die Produkte in den benachbarten Zentren fertigstellen, wodurch der gesamte Entwicklungsprozess optimiert wird.

«Das ist eine einzigartige Gelegenheit für die Kunden, komplette Produktkonzepte an einem Ort zu entwickeln und zu verfeinern, vom Rohstoff bis zur fertigen Anwendung. Indem wir mehrere Technologien und Expertenteams unter einem Dach kombinieren, helfen wir unseren Kunden dabei, Innovationen zu beschleunigen und zugleich Komplexität, Kosten und Markteinführungszeiten zu reduzieren», sagt Carol Krech.

Mehr Abwechslung, weniger Umweltbelastung

Aufbauend auf diesem integrierten Ansatz spielt die Bühler Cerex Puffing-Technologie eine wichtige Rolle bei der Optimierung der Produktentwicklung. Sie verbessert die Getreideverarbeitung, indem sie Erträge von über 95% erzielen kann, Abfall minimiert und ein gleichmässiges Puffen von vielen verschiedenen Getreidesorten gewährleistet. Mit einem um 50% geringeren Energieverbrauch als vergleichbare Systeme verbraucht sie nur 60 Kilowattstunden (kWh) pro 100 Kilogramm (kg) Produkt, gegenüber 120 kWh. Ausserdem liefert sie einen stabilen, industrietauglichen Puffing-Prozess, der die höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllt.

Weitere Informationen zum Puffing Application Center finden sich auf dieser Website: <https://www.buhlergroup.com/global/en/locations/Switzerland-Uzwil-Our-W...>

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 2024 erwirtschafteten rund 12'350 Mitarbeitende einen Umsatz von CHF 3,0 Milliarden. Als Schweizer Familienunternehmen mit einer 165-jährigen Geschichte ist Bühler in über 140 Ländern der Welt tätig und betreibt ein globales Netzwerk von 105 Servicestationen, 31 Produktionsstätten sowie Forschungs- und Trainingszentren an 26 Standorten.

Pressekontakt:

Bühler AG
Gupfenstrasse 5
CH-9240 Uzwil

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/wo-getreide-sein-volumen-bekommt-buehler-eroeffnet-puffing-technologiezentrum>