

# Machen Sie Ihre Molkeverwertung profitabel!

Innovative Technologie  
für gesunde und leichte  
Milchprodukte



CreamoPret



## Zwei Chancen warten auf Sie:

**Molke, ein unterschätzter Rohstoff mit dem Potenzial, Ihnen zusätzliche Gewinne zu verschaffen, und der anhaltende Trend zu fett-armen Produkten.**

Low-fat Produkte sind der Renner im Food-Bereich. Und das ist keine Modeerscheinung, sondern ein langfristiger Trend. Schließlich geht es um grundlegende menschliche Bedürfnisse: Gesundheit und gutes Aussehen.

Wie können Sie an diesem Boom teilhaben? Wie ist es möglich, mit einem Minimum an Investitionen einzusteigen? Und welchen Nutzen ziehen Sie dabei aus dem Nebenprodukt Molke?

ALPMA CreamoProt, das Verfahren zur Flüssigverwertung der Molke, bietet Ihnen zwei wesentliche Vorteile:

- Sie können mit günstiger Molke den teureren Milchanteil reduzieren (z. B. in der Käseproduktion)
- Sie produzieren fettarme Produkte mit dem Geschmack und der Cremigkeit konventioneller (fettreicher) Lebensmittel

Mit mikropartikuliertem Molkenprotein machen Sie die Formel für CreamoProt zur Erfolgsformel für Ihr Unter-

nehmen. Erzielen Sie höhere Wertschöpfung bei höchster Qualität in Geschmack und Konsistenz!

**Profitieren Sie von der Lust der Verbraucher auf neue Produkte und dem Trend zu gesunder, fettarmer Ernährung.**

## Welche Chance nutzen Sie?

CreamoProt kann aus Süß- und aus Sauermolke hergestellt werden.

Es lässt sich in einer Vielzahl von Produkten einsetzen:

- Weich- und Schnittkäse
- Schmelzkäse, Frischkäse
- Quark, Twarog
- Joghurt, Buttermilch, Kefir
- Molkegetränke
- Dessertprodukte, Eiscreme
- Dressings, Soßen, Mayonaise



**Schmeckt wie Kaffeesahne, sieht aus wie Kaffeesahne, ist das Kaffeesahne?**

Vielen Low-fat Produkten fehlt es noch am Geschmack oder dem cremigen Mundgefühl. CreamoProt löst dieses Problem. Das Partikulat hat keinerlei Molkegeschmack mehr. Es ist schneeweiß und ähnelt in Sensorik und Viskosität leichter Kaffeesahne.

Alle mit CreamoProt hergestellten Produkte schmecken, riechen und fühlen sich min-

destens genauso gut an wie das jeweilige Vergleichsprodukt. Insbesondere bei fettarmen Erzeugnissen ist sogar eine deutliche Geschmacks- und Konsistenzverbesserung nachweisbar. Quarkspeisen mit Partikulat werden z. B. als sehr cremig empfunden.

**Mehr Umsatz mit weniger Einsatz: Da lacht das Herz des Investors.**

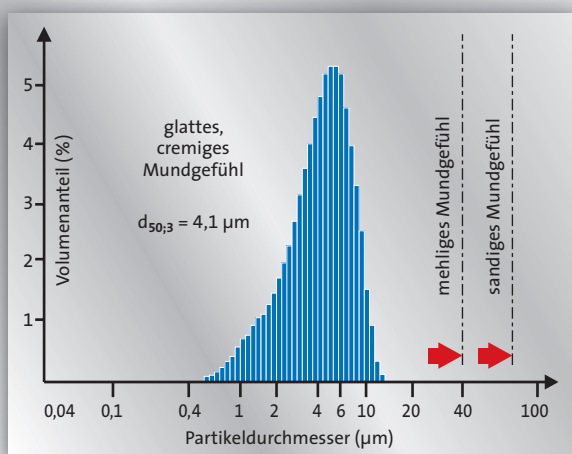
Mit CreamoProt im Käse erhöhen Sie Ihre Ausbeute um bis zu sechs Prozent\*. Bei allen

anderen Erzeugnissen sind sogar höhere Ausbeutewerte möglich, da hier CreamoProt gänzlich im Produkt verbleibt.

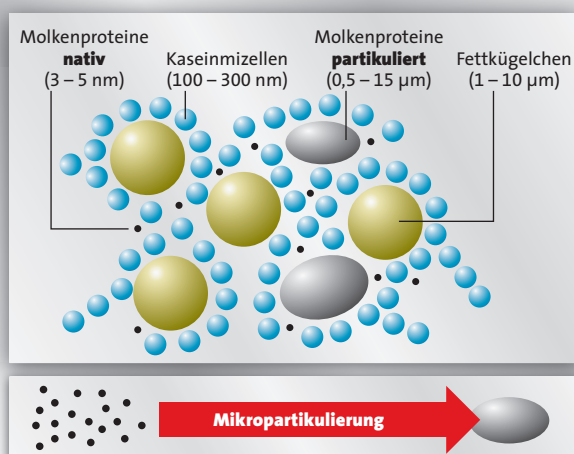
So kurze Amortisationszeiträume hat man selten. CreamoProt Anlagen machen sich oft in weniger als einem Jahr bezahlt. Detaillierte Wirtschaftlichkeitsberechnungen erstellen wir gerne schon im Vorfeld der Planungen für Sie.

\* bezogen auf den Kesselmilcheinsatz

**Partikelgrößenverteilung in CreamoProt nach der Partikulierung**



**CreamoProt in einer Kaseinmatrix**



◀ Die partikulierten Molkenproteine lassen sich problemlos an Kaseinmizellen anbinden.

◀◀ Der Partikeldurchmesser bestimmt das Mundgefühl.



#### Die Technik hinter der Idee:

Der Prozess besteht aus drei wesentlichen Schritten:

- Einstellung der erforderlichen Protein- und Laktose-Werte der Molke mittels Ultrafiltration
- Aggregation des Proteinkonzentrates durch Anwärmung, Erhitzung und Heißhaltung
- gezielte Partikulierung und Abkühlung

#### Auf die Größe kommt es an:

Das ALPMA CreamoProt Verfahren erzeugt kugelförmige Proteinstrukturen und verleiht den Proteinen eine Größe, mit der sie zum Beispiel in eine Kaseinmatrix integrierbar sind.

Das Verfahren wurde gemeinsam mit den renommierten Lebensmittel spezialisten der Technischen Universität München, Weihenstephan entwickelt.

*Nicht nur bei Käse, sondern auch bei Desserts, Dressings, Saucen und anderen Milchprodukten lässt sich CreamoProt zugeben.*

*Ultrafiltrationsanlage*



*Mikropartikulierungsanlage*





## Ein Dutzend guter Gründe für CreamoProt!

### Weil Ihre Kunden profitieren:

- Einsatz in nahezu allen Milchprodukten
- Molkenproteine sind ernährungsphysiologisch hochwertige Stoffe
- Verbesserung von Geschmack und Konsistenz fettarmer Produkte
- Kalorienarmer Fettersatz
- Angenehm cremiges Mundgefühl

### Weil Ihr Unternehmen davon profitiert:

- Kostengünstiger Rohstoff
- Mehr Ausbeute bei hoher Qualität
- Schnelle Amortisation der Anlagen, teilweise innerhalb eines Jahres
- Rentabilitätsberechnungen im Vorfeld sichern Ihre Entscheidung ab

### Weil Sie mit ALPMA auf der sicheren Seite sind:

- Langjährige praktische Erfahrungen in der Mikropartikulierung
- Pilotanlagen vor Ort
- Wir arbeiten eng mit Ihnen zusammen und unterstützen Sie in allen technologischen Belangen

## Mit wenigen Schritten zum Erfolg

Molke

UF-Konzentrat

CreamoProt



# CreamoProt

*Hier Änderung  
wie im Englischen  
nachtragen: Länder!*

**Unser Know-How bringt Sie  
schnell in die Gewinnzone.**

ALPMA hat bereits im Jahr 2000 mit der Entwicklung von Verfahren zur effektiven Molkenverwertung Pionierarbeit geleistet. 2001 gelang bei einer Käserei in Österreich der Durchbruch.

Mittlerweile tragen europa-  
weit CreamoProt Anlagen  
zum Erfolg namhafter Molke-  
reien bei.

**Mit dem richtigen Partner  
fällt der Einstieg leicht.**

Welche spezifische Menge  
CreamoProt kann bei Ihrem  
Produkt eingesetzt werden?  
Wie beeinflusst die Zugabe  
dessen Eigenschaften?  
Wir führen vor Ort Versuche  
mit betriebseigener Molke  
durch und bestimmen alle  
Parameter. So wissen Sie im  
Voraus, welchen Einfluss das  
Partikulat auf Ihr Produkt  
nimmt und welche Einspar-  
ungen Sie erzielen können.



*Unsere Technologen unterstützen  
Sie auch vor Ort bei der Einbindung  
des Partikulats in Ihr Endprodukt.*

**Setzen Sie auf**

# CreamoProt