

# Schweizer Multiprodukt-Fermentationsplattform

Die **planetary SA** baut in der Schweiz eine Multiprodukt-Fermentationsplattform für nicht tierische Lebensmittel im industriellen Massstab.

► Planetary SA hat die Engineering-Phase seines ersten Bio- und Food-Tech-Produktions-Zentrums unter der Leitung von Dr. Joachim Schulze, CTO bei planetary, gestartet. Die Unternehmen Glatt und IE Group erhielten dafür den Planungsauftrag für weltweit erste integrierte Präzisions- und Myzel-Fermentationsanlage zur Proteinherstellung.

Die Anlage im industriellen Massstab wird in strategisch günstiger Lage in der Schweiz errichtet und ist die erste Mehrprodukt-Fermentations-Plattform, die präzisionsfermentierte Verbindungen wie Proteine und Lipide sowie Biomasse aus Myzel im kommerziellen Massstab herstellen kann. Mit dieser Technologie lassen sich Kosten für alternative Proteine senken, um einen messbaren Einfluss auf die weltweite Nahrungsmittelproduktion zu bewirken.

## Industrielle Ergänzung zur Landwirtschaft

Die konventionelle Landwirtschaft stösst bei der Nutzung natürlicher Ressourcen an ihre Grenzen und verursacht einen Grossteil menschengemachter Treibhausgasemissionen. Neben diesem Produktionszentrum, das die erste grosstechnische Anlage des Unternehmens wird, sind zahlreiche weitere Anlagen weltweit geplant, um die hohe

Nachfrage von Unternehmen nach Kapazitäten für mikrobielle Fermentation bedienen zu können. Die Präzisionsfermentation hat viele Vorteile: Sie trägt zur Verlangsamung der Erderwärmung bei, verringert den Wasser- und Flächenverbrauch für die Lebensmittelproduktion und minimiert den Ausstoss von Treibhausgasen. Mit ihr lassen sich neuartige Lebensmittel auf nachhaltige Weise im grossen Massstab herstellen.

## Erfahrung in der Industrieplanung

Glatt Ingenieurtechnik wurde mit der Planung der verfahrenstechnischen Anlagen inklusive Medienversorgung, Steuerung und Automatisierung der Prozesseinheiten sowie für die Sicherheitstechnik beauftragt, während die IE Group, Büro Lausanne, für die Planung der Gebäude und der TGA-Infrastruktur verantwortlich zeichnet. Das Planerteam unter Leitung von Glatt setzt auf einen integrierten Engineering-Ansatz mit gewerkeübergreifender 3D-CAD-Planung und Koordination, Einsatz von Building-Information-Modeling-(BIM)-Tools sowie einen besonderen Fokus auf Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz.

## Enormes Leistungsportfolio

Glatt Ingenieurtechnik bietet der schweizerischen Lebensmittelindustrie über Planungsleistungen hinaus auch

## Anwendungsbeispiele der Glatt-Wirbelschichttechnologie in der Lebensmittelindustrie

- Flüssigkeiten zu fließfähigen Granulaten trocknen
- feine Pulver in staubfreie, homogene rieselfähige Granulate überführen
- Partikelbeschichtung: Schutzcoating, Funktionalisierung oder Aktivstoff-Layering
- Enzyme, Vitamine, Probiotika, PUFA, Aromen, ätherische Öle und andere sensible und flüchtige Stoffe temperaturschonend stabilisieren durch Mikroverkapselung
- einstellbare Produktparameter wie Partikelstruktur und -grösse, Schüttgewicht, Restfeuchte u. v. a.

### Kunden profitieren von

- gut dosierbaren Produkten und Ingredients
- Instantprodukten mit perfekt eingestellter Löslichkeit
- Volumenreduktion und Sicherheit bei Transport und Lagerung
- Verhinderung des Entmischens von Komponenten
- Ersatz instabiler Flüssigkeiten/Verzicht auf Kühlung
- mehr Lagerstabilität/Schutz vor UV-Strahlung, Feuchtigkeit und Sauerstoff
- erhöhter Bioverfügbarkeit aktiver Substanzen
- kontrollierter Freisetzung von Aktivstoffen

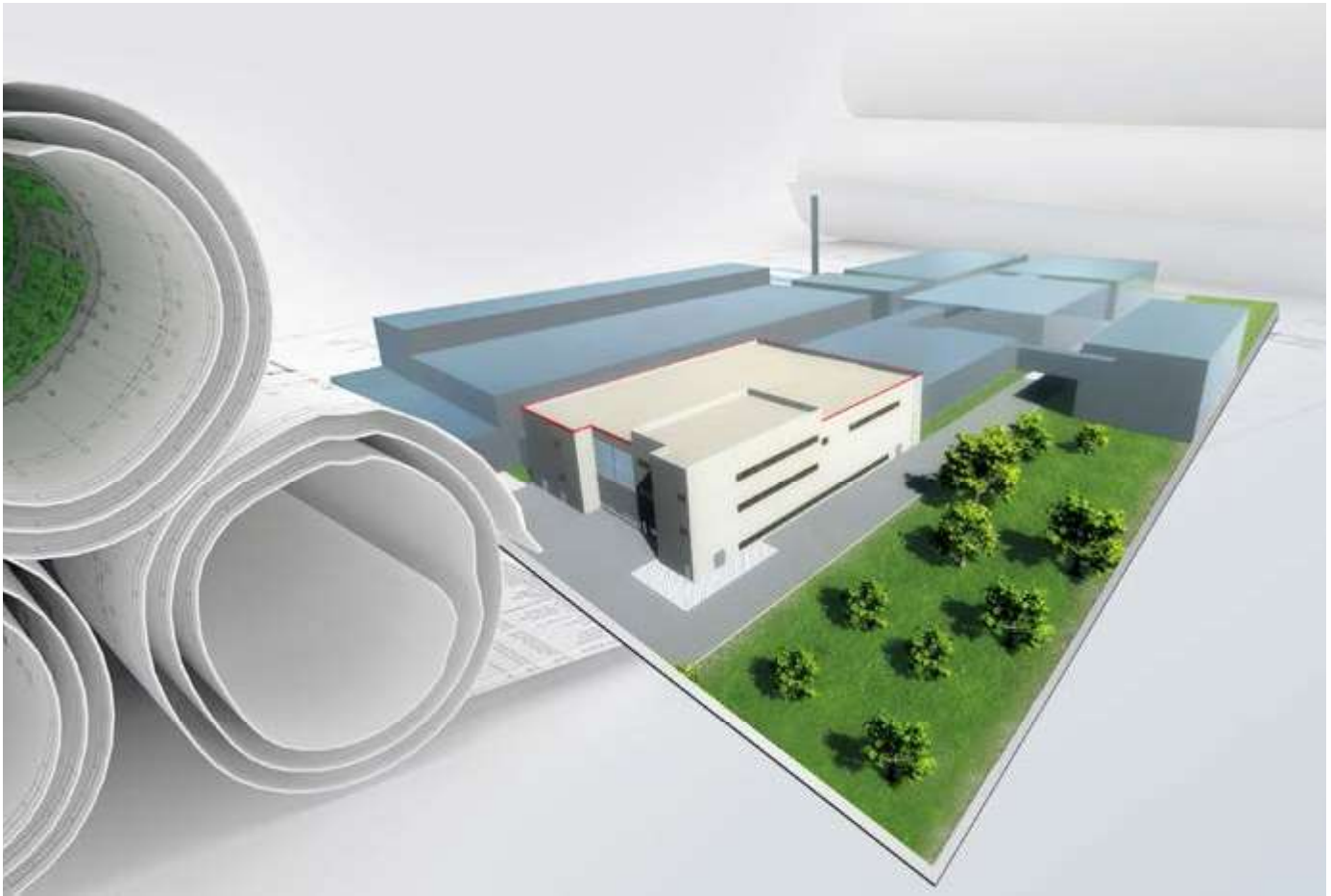
# www.b2bsearch.ch

**B2B** search

Suchen - Finden - Deal!

Unsere BeraterInnen geben Ihnen gerne Auskunft.

verlag@b2bswissmedien.ch oder +41 55 645 37 54



Glatt Ingenieurtechnik bringt Planungs-Expertise für die industrielle Biotech-Anlage von planetary ein. GLATT

ein komplettes Spektrum an Wirbelschichttechnologie, Anlagenbau sowie Prozess- und Produktentwicklung an. Die Leistungen rangieren von Machbarkeitsversuchen im Technologiezentrum in Weimar bis hin zur kundenspezifischen Konstruktion, Lieferung und Implementierung von Produktionsanlagen am Kundenstandort. Im Einsatz sind sowohl Batch-Wirbelschichtanlagen als auch kontinuierliche Wirbelschicht-, aber auch Strahlschichtanlagen.

› Informationen



[www.foodfeedfinechemicals.glatt.com](http://www.foodfeedfinechemicals.glatt.com)



**LISTERIEN – KEINE CHANCE DURCH BOMBAL®**



Innovative Frischhalter unserer Marke BOMBAL® vermeiden Keimwachstum und gewährleisten Frische sowie Sicherheit Ihrer Erzeugnisse bis zum Verzehr.