

Pressemeldung

Alfa Laval beschleunigt Marktreife alternativer Proteine mit modularer Fermentation

Mit einem neuen modularen Fermentationssystem ermöglicht Alfa Laval Lebensmittelherstellern die effiziente und skalierbare Produktion alternativer Proteine. Die Lösung verzichtet auf klassische Kühlmäntel, spart Energie und lässt sich flexibel in bestehende Anlagen integrieren. Damit profitieren Produzenten von schnelleren Markteinführungen, geringeren Betriebskosten und Service aus einer Hand.

Hamburg, 2. Juni 2026 – Alfa Laval stellt ein innovatives, modulares [Fermentationssystem](#) vor, das speziell für die Anforderungen alternativer Proteinhersteller entwickelt wurde. Die Anlage kommt ohne herkömmliche Kühlmäntel aus und nutzt stattdessen einen externen Wärmeaustauschkreislauf. Das sorgt für eine deutlich höhere Energieeffizienz, bessere Prozesskontrolle und konsistente Produktqualität. Dank des modularen Aufbaus lässt sich das System einfach skalieren und in bestehende Produktionsumgebungen integrieren. Alfa Laval bietet zudem umfassenden Service und unterstützt Kunden von der Planung bis zur Inbetriebnahme.

Björn Schlüter, Division Manager Food & Pharma, Alfa Laval Mid Europe, sagt: „Die globale Ernährungssicherheit zählt zu den zentralen Herausforderungen unserer Zeit, und Innovationen in der Fermentationstechnologie werden zunehmend entscheidend für die Zukunft unserer Lebensmittel.“ Entsprechend sucht die Branche nach kosteneffizienten, skalierbaren Lösungen jenseits traditioneller Fermenter. Das neue Alfa Laval Fermentationssystem erfüllt diesen Bedarf und ermöglicht eine zuverlässige, hochwertige Proteinproduktion im kommerziellen Maßstab.

Björn Schlüter: „Innovative Fermentationstechnologie ist der einzige gangbare Weg, um Next-Generation-Protein effizient und mit weniger Ressourcen zu

Datum

02/06/2026

Ort

Lund, Sweden/
Hamburg, Germany

Alfa Laval Group

P.O. Box 73
221 00 Lund
Sweden
alfalaval.com

Alfa Laval Mid Europe

Überseerallee 10
D-20457 Hamburg
Tel: +49 40 72 74 03
alfalaval.de

skalieren. Unser System ermöglicht die Herstellung hochwertiger, neuer Inhaltsstoffe unter deutlich geringerem Ressourceneinsatz.“

Intelligenter Kühlung – kein Kühlmantel erforderlich

Konventionelle Fermenter mit Kühlmantel oder integrierten Kühlrohren stoßen bei größeren Maßstäben oft an ihre Grenzen. Das Alfa Laval Fermentationssystem führt die beim Fermentationsprozess entstehende metabolische Wärme durch einen externen Wärmeaustauschkreislauf ab – energieineffiziente Kühlmäntel oder interne Kühlschlangen werden überflüssig. Das Ergebnis: höhere Kühleffizienz, bessere Prozesskontrolle, konsistente Produktqualität und einfachere Reinigung.

Modulare Einfachheit, für Wachstum gebaut

Das modulare Design reduziert den Engineering-Aufwand und die Installationszeit und ermöglicht gleichzeitig eine unkomplizierte Kapazitätserweiterung. Die meisten Komponenten – darunter Wärmetauscher, Bedienpanel und Ventile – sind bereits vormontiert. So profitieren Produzenten von einer schnelleren Inbetriebnahme, vereinfachter Wartung, verlässlicher Performance und geringerem Projektrisiko.

Nachrüsten statt neu investieren

Skalierung bedeutet nicht, bei Null anzufangen. Bestehende Tanks können nachgerüstet werden, um Leistungen auf kommerziellem Niveau zu erreichen. So können Produzenten ihre vorhandenen Anlagen optimal nutzen – ohne hohe Investitionen in komplett neues Equipment tätigen zu müssen.

Teil eines umfassenden Portfolios für Next-Generation-Food

Das Alfa Laval Fermentationssystem ergänzt das bestehende Portfolio des Unternehmens in den Bereichen Verarbeitung, Separation und Wärmeübertragung zu einer integrierten End-to-End-Lösung. Vom Rohstoffhandling bis zum finalen Proteinprodukt profitieren Kunden von einem einzigen Partner, der sie entlang des gesamten Wegs zur kommerziellen Skalierung unterstützt.

„Fermentation vom Pilotmaßstab auf industrielle Größe zu bringen, erfordert Zuverlässigkeit und Flexibilität“, ergänzt Patrick Reich, Vertriebsingenieur Food & Pharma bei Alfa Laval Mid Europe. „Unsere Technologien und unser Know-how helfen Kunden dabei, ihre Prozesse vom Pilot- bis zur kommerziellen Produktion erfolgreich zu skalieren.“

Service und Expertise für den Markterfolg

Gestützt durch ein globales Servicenetzwerk und umfassende Prozessexpertise bietet das Alfa Laval Fermentationssystem eine langfristige Plattform für die Produktion von Next-Generation-Proteinen – von der frühen Entwicklungsphase bis zur vollumfänglichen industriellen Fertigung.

Weitere Informationen:

[Alfa Laval Fermentationssystem | Alfa Laval](#)
[Alfa Laval Next-generation food | Alfa Laval](#)

Bildmaterial: Fermentationssystem von Alfa Laval (Copyright Alfa Laval)



Contact

Wencke Menck
Regional Communication Alfa Laval Mid Europe
Mobil: +49 160 94 95 14 87
wencke.menck@alfalaval.com

Über Alfa Laval

Alfa Laval ist ein weltweit führender Anbieter in den Bereichen Wärmeübertragung, Trenntechnik und Fluidhandling. Das Angebot von Know-how, Produkten und Services richtet sich an eine Vielzahl von Branchen in über 100 Ländern und hat dabei insbesondere die Bereiche Energie und Schifffahrt sowie Lebensmittel, Pharma und Wasser im Fokus.

Die Technologien von Alfa Laval tragen zu optimierter Energieeffizienz und Wärmerückgewinnung, besserer Wasseraufbereitung sowie reduzierten Emissionen bei. Sie dienen der Reinigung, Veredelung und Wiederverwendung von Materialien und fördern einen verantwortungsvolleren Umgang mit den natürlichen Ressourcen. So unterstützt Alfa Laval Kunden bei der Erreichung ihrer Geschäfts- und Nachhaltigkeitsziele und verfolgt die Mission, den Menschen und dem Planeten zu dienen. Das Leitmotiv lautet: „*Together, we are pioneering positive impact.*“

Alfa Laval wurde 1883 gegründet, beschäftigt rund 23.600 Mitarbeitende weltweit und erzielte 2025 einen Jahresumsatz von rund 69,7 Milliarden SEK (ca. 6,55 Milliarden EUR). Das Unternehmen ist an der Nasdaq Stockholm notiert. www.alfalaval.de