

## **Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft ehrt Innovationsführer der Lebensmitteltechnik mit dem International FoodTec Award 2024**

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat zusammen mit internationalen Partnern die innovativsten Projekte in der Lebensmittel- und Zulieferindustrie mit dem International FoodTec Award 2024 ausgezeichnet. Dieser prestigeträchtige Preis würdigt herausragende Leistungen in Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz. Erfahren Sie mehr über die Gewinner und ihre zukunftsweisenden Projekte, die auf der Anuga FoodTec in Köln prämiert werden.



© Beigestellt

**Auszeichnung wegweisender  
Lebensmitteltechnologien**

Die **Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft** (DLG) hat gemeinsam mit Partnern die Gewinner des **International FoodTec Award**s 2024 bekannt gemacht, bei dem 14 innovative Projekte aus der globalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie prämiert wurden. Dieser Preis ehrt außergewöhnliche Beiträge in den Bereichen Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz in der **Lebensmitteltechnologie**. In diesem Jahr erhielten vier Innovationen die Goldauszeichnung, während zehn Projekte mit Silber geehrt wurden. Die Preisträger stammen aus verschiedenen Ländern, darunter Deutschland, Dänemark, Irland, Italien und die Schweiz. Die Auszeichnungen werden am 19. März 2024 während der **Anuga FoodTec** in Köln überreicht.

## **Goldene Innovationen: Alginat-Verpackungen und Trajektionsmischer**

Zu den mit Gold ausgezeichneten Innovationen gehört eine umweltfreundliche Verpackungslösung aus **Alginat** von der **Albert Handtmann Maschinenfabrik**, die eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen bietet. Ein weiteres goldprämiertes Projekt ist der Trajektionsmischer von **HS-Tumbler**, der eine effiziente und schonende Mischung von Lebensmittelzutaten ermöglicht, indem der Behälter sich entlang spezifischer Pfade bewegt.

## **Silberne Fortschritte: Von effizienten Schneidtrommeln bis zur künstlichen Intelligenz**

Die Silberauszeichnungen beinhalten eine Reihe von Verbesserungen in der Lebensmittelverarbeitung und -sicherheit. Dazu gehört eine **Schneidtrommel** von **Seydelmann**, die eine effiziente Verarbeitung von Fleisch bei unterschiedlichen Temperaturen ohne Produktwechsel ermöglicht. Ein innovatives Querstromprinzip zur Energieeffizienzsteigerung in thermischen Prozessen wurde mit dem **Aeromat Cross Power** von **Vetec Anlagenbau** ausgezeichnet. **Tomra Solutions** wurde für seine Foreign-

Material-Identification-Lösung geehrt, die künstliche Intelligenz nutzt, um die **Lebensmittelsicherheit** und -qualität zu verbessern. **Grasselli** erhielt eine Auszeichnung für eine automatische horizontale Schneidemaschine, die die Effizienz in der Geflügelverarbeitung durch eine optimierte Anpassung des Schneideprozesses steigert.

## Weitere DLG-Preisträger

Zusätzlich zu den bereits genannten Firmen wie Handtmann und HS-Tumbler, die Gold erhielten, sowie Seydelmann, Vetec, Tomra, und Grasselli mit Silberprämierungen, ehrt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) dieses Jahr weitere Unternehmen mit dem angesehenen International FoodTec Award.

### Goldene Anerkennungen:

- **Andritz Separation** in Köln und weitere Standorte in Deutschland wurde für ihre fortschrittliche Kavitationsextraktionstechnologie ausgezeichnet, die eine effiziente Extraktion im Gegenstrombereich ermöglicht.
- **Watttron** aus Freital, Deutschland, erhält den Preis für ihre innovative digitale Siegeltechnologie, die nachhaltige und energieeffiziente Verpackungslösungen für die Molkerei- und Lebensmittelindustrie bietet.

### Silberne Anerkennungen:

- **Baumer Electric** aus Frauenfeld, Schweiz, wird für ihren Bubble-Sensor PAD20 geehrt, der hilft, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.
- **Hosokawa Alpine** aus Augsburg, Deutschland, hat für ihre effiziente One-step-Herstellung von lagerstabilem Puderzucker Anerkennung gefunden.
- **Murrplastik Systemtechnik** in Oppenweiler, Deutschland, wird für ihr innovatives Leitungs- und Kabel-

Rückführsystem ausgezeichnet, das speziell für die Anforderungen in hygienisch sensiblen Branchen entwickelt wurde.

- **Unison Process Solutions** aus Limerick, Irland, erhält den Preis für ihr automatisches Prüfsystem, das die Effizienz bei der Überwachung von Platten- und Rohrwärmetauschern steigert.
- **Lyras** in Aalborg, Dänemark, wird für ihre Raslystationstechnologie prämiert, die eine schonende, nachhaltige und effiziente nicht-thermische Behandlung von opaken Flüssigkeiten ermöglicht.
- **Tsenso** aus Stuttgart, Deutschland, wird für ihren Fresh-Index anerkannt, eine digitale Lösung zur Qualitätsüberwachung von Frischeprodukten, die die Lebensmittelsicherheit und -qualität verbessert.

Weitere Einzelheiten zu dem Wettbewerb, den diesjährigen Gewinnern und ihren innovativen Produkten, einschließlich einer Liste der Jurymitglieder, Bewertungskriterien und weiteren Informationen, finden Interessierte unter der angegebenen Webseite: [www.foodtecaward.com](http://www.foodtecaward.com).

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**